

La alimentación de las reinas en la España Moderna

María de los Ángeles Pérez Samper

La mesa real permite observar la misma identificación y el mismo contraste entre la persona y la institución que se observa desde el punto de vista general entre la persona del rey y la institución de la Corona. La vieja teoría de los dos cuerpos del rey se manifiesta también en la alimentación. La mesa real sirve a la satisfacción de las necesidades vitales del monarca como persona concreta, donde cuentan cuestiones particulares como su constitución, su salud, su apetito y su gusto, y sirve a la vez también a la satisfacción de las necesidades institucionales, por lo que será siempre una mesa abundante, refinada, lujosa, espléndida, reflejo y manifestación del poder, la riqueza, el prestigio y la gloria de la Monarquía Española.

Existe el doble cuerpo del rey y existe también el doble cuerpo de la Corona, pues mientras el rey encarna la figura masculina, la figura paternal, la reina encarnaría la figura femenina, la figura maternal. Pero esta doble faz de la institución tenía poca proyección en la mesa. En la corte no se apreciaba una diferencia por sexos ni en la cantidad ni en la calidad de la comida y de la bebida. Se imponía la unidad de la condición regia por encima de la diferencia de género. Se servía prácticamente lo mismo al rey que a la reina en cualquier tiempo y circunstancia. Aunque en general en la época moderna los hombres comían mucho más que las mujeres, por razones físicas, pero también por razones de jerarquía, no siempre era más abundante el menú del rey que el de la reina. En algunos casos era más bien al contrario. El menú de Felipe V era más sencillo que el de su esposa. Afectado por la melancolía hubo temporadas en que apenas comía. En cambio, parece que Isabel de Farnesio disfrutaba de buen apetito.

Muy aficionada a los placeres de la mesa, le gustaba comer bien, de manera que su influencia se dejó notar significativamente en los menús de la mesa real. Las variaciones entre la alimentación del rey y la de la reina se daban, pues, sobre todo en función de los gustos y preferencias de cada uno.

Uno de los más claros elementos de diferenciación en la alimentación de la reina se producía por los embarazos. La trascendental importancia que tenía dar sucesión de la Corona parecía proyectarse de alguna manera sobre las reinas encintas, a las que se procuraba complacer por encima de todo, como un modo más de contribuir al buen éxito de la empresa. Las reinas cuando estaban embarazadas comían de manera más abundante. En muchos casos se añadían platos al menú. También comían de manera más caprichosa. Jerónimo de Barrionuevo proporciona curiosas anécdotas referidas a doña Mariana de Austria, segunda esposa de Felipe IV. Durante uno de sus embarazos, en julio de 1655, decidió trasladar su residencia al palacio de Buen Retiro, alegando que sus aires le sentaban mejor, “pasando el día en festines”¹. En el siguiente mes de octubre manifestaba algunos sorprendentes antojos:

Después de haber cenado la reina muy tarde, se le antojaron sardinas, por haberlas quizá olido, que por ser viernes se pudieron asar en alguna cocina, y a media noche se trajinaron de unas en otras, de todos géneros, llevándolas a palacio, y se satisfizo el antojo, y quedó la preñada más contenta que la Pascua².

Dos años después, de nuevo embarazada, el 14 de noviembre de 1657, en lugar de sardinas se le antojaron buñuelos:

Fueron volando a Puerta Cerrada, y le trajeron ocho libras en una olla, porque viniesen calientes, y volcándolos en su presencia en una gran fuente y mucha miel encima, se dio un famoso hartazgo, diciendo que no había comido cosa mejor que ellos, por ser picarescos³.

En el siglo XVIII a la reina Isabel Farnesio, segunda esposa de Felipe V, cuando se hallaba en estado le aumentaban el menú en varios platos más, sin especificar. Por si esto fuera poco, el abate Alberoni, deseoso de ganarse el favor de la

¹ J. de Barrionuevo, *Avisos (1654-1658)*, Madrid, Atlas, 1968-1969, I, p. 170.

² J. de Barrionuevo, *Avisos (1654-1658)*..., I, p. 200.

³ J. de Barrionuevo, *Avisos (1654-1658)*..., II, p. 118.

reina, durante su primer embarazo la obsequiaba con abundantes manjares de su común país de origen, Parma. Le regalaba trufas, salchichones, quesos, confituras, vinos ⁴.

Isabel la Católica, entre la austeridad y el ceremonial

Aunque siempre abundante y excelente, la alimentación real varió mucho a lo largo de los siglos modernos. La corte de los Reyes Católicos era relativamente sencilla y se hallaba muy condicionada por la permanente itinerancia de los monarcas. Para el suministro y preparación de los alimentos existía en la corte diversas despensas y cocinas, organizadas para cada uno de los miembros de la familia real, pues no siempre estaban todos juntos ni comían a la vez. Al frente de la organización de la corte estaba el contador mayor de la despensa y raciones de la Casa Real, Gonzalo Chacón, hombre de confianza de la reina, que también ejercía como mayordomo mayor. Al frente de la despensa estaba el despensero mayor. Las cocinas eran dirigidas por el cocinero mayor, que tenía a su servicio toda una serie de ayudantes. Servían en la cocina de la reina un cocinero mayor, cargo que ocupó mucho tiempo Toribio de Vega y otros como Juan de la Huerta, el cocinero mayor era auxiliado en su trabajo por otros dos o tres cocineros, dos ayudantes de cocina, dos alenteros, encargados de encender y cuidar el fuego mientras se cocinaba y un portero de cocina, que controlaba la entrada a la cocina ⁵. Ante el cocinero mayor se hacía la salva, es decir la prueba de los alimentos para garantizar su calidad y seguridad ⁶.

Isabel la Católica solía comer con su esposo, cuando podía, y con sus hijos. En 1498 la reina comía con las infantas María y Catalina, las dos que entonces tenía a su lado. Comía bien, pero sin grandes exageraciones, generalmente aves asadas, que era uno de los platos preferidos en la época, pues la carne de aves, ya fuese de aves de corral o de caza, se consideraba la más fina y selecta. El carnero era la carne más común, pero la pierna era apreciada como una de las partes

⁴ M^a Á. Pérez Samper, *Isabel de Farnesio*, Barcelona 2003, p. 331.

⁵ M^a del C. González Marrero, *La Casa de Isabel la Católica. Espacios domésticos y vida cotidiana*, Ávila 2005, pp. 82-86.

⁶ A. de la Torre y del Cerro, *La Casa de Isabel la Católica*, Madrid 1954.

mejores; la inclusión en el menú de las agujas y la cola podría responder a los gustos personales de la reina y las infantas. El tocino era también muy apreciado como carne muy gustosa. Señalan en ocasiones como preparación el asado, de acuerdo con los criterios de la época, en que un buen plato de asado de carnes constituía el plato principal de un menú de calidad:

Que el plato de la reyna nuestra señora, quier coman con su alteza las señoras ynfantes quier no, ayan de llevar el plato a la mañana vn par de perdiçes quando las hubiere, y quando comieren las señoras ynfantes dos pares y quatro gallinas coçidas e una pierna de carnero e vnas agujas, e quando hubiere cola también y su pedaço de tocino, e dos pieças de carnero asadas e quatro gallinas.

Por la noche vn par de perdiçes si çenara su alteza sola, y sy çenaren con su alteza las señoras ynfantes dos pares e quatro gallinas e çinco pieças de carnero, dando esto para el plato de su alteza el dicho Juan Osorio tenga cuydado de dar de comer a todas las que están en la cámara, en casa de Violante dalvión e Beatriz Cuello e Isabel de Paredes, e otras tres mugeres, y quando fuere día de viernes o de pescado que este día hayan de hacer el plato ordinario a la mañana tres gallinas coçidas e tres asadas, e a la noche sy çenare su alteza tres asadas y si estos días alguna de la cámara comiere dieta que se le dé del dicho plato ⁷.

El menú era abundante, casi excesivo para la reina y las dos infantas, pues aparte de la abundancia que se consideraba propia del servicio de las reales personas, poder elegir se consideraba un privilegio y era costumbre siempre servir cantidad y variedad con el fin de que los comensales pudieran comer aquello que más les apeteciera en cada momento. Además, nada se desaprovechaba, lo que sobraba se repartía entre los servidores de la corte, pues, suponía un beneficio económico importante y se consideraba un gran honor comer platos de la mesa real ⁸.

Complemento importante para establecer la alimentación de Isabel la Católica y de otros miembros de su familia es la detallada información que ofrece el cocinero Juan de la Huerta, de la Casa de la reina, al fijar las condiciones “por servir a la reyna nuestra señora”:

⁷ AGS, CySR, leg. 43, fol. 99: “Lo que se asienta con Juan Osorio por mandado de Chacón y del comendador mayor...”. Ocaña, 18 de diciembre de 1498.

⁸ G. Fernández de Oviedo, *Libro de la Cámara Real del príncipe Don Juan y offiçios de su Casa y serviçio ordinario*, Madrid 1870, p. 99.

que los días de ayuno para seys o siete escudillas de potaje que se ouieren de haser que no quiere que le den más de dos libras de arroz e dos de almendras e doze onças de azúcar que es menos de lo que se da vna libra de almendras e otra de arroz e dos onças de açúcar
para la polvoradique solían dar quatro onças de açúcar e para la salsa de pavo otro tanto, que le den para l [roto] de pavo tres onças e para la polvoradique [roto] que de potaje que ouiere menester azúcar le [roto] dos onças.
para [roto] ostaza le solían dar una libra de almendras e quatro onças de azúcar, que le den la meytad dello
para hazer turrón para su altesa le solían dar vna libra de almendras, que le den media libra
para quando se oviere de haser peras o membrillos para colación, que le den quatro onças de açúcar
para las marzapanes que le den vna libra de açúcar con otra de almendras quando oviere de faser carnero adovado solían dar dos pieças de carnero, que le den vna
de las aves rellenas solían dar veynte mrs de cada vna, que le den a doze mrs
el potaje de los menudos solían dar para ello quarenta mrs, que les den a treinta
por los pasteles que hisiere de cada uno de los pequeños, que le den a cinco mrs e la carne solían dar de antes a cinco mrs e carne e huevos e no quiere que le den huevos
para el manjar blanco para seys escudillas solían dar tres libras de arros e XIII onças de açúcar e dos gallinas, que le den dose onças de açúcar e dos libras de arroz e sus dos gallinas
solían dar por hechura de salsa de pavo para higadillos a XX, que le den a XV
para las tortillas de los almuerzos de las señoras ynfantes solían dar para menudos XX por cada vna, que le den a XV
para potaje de borrajas para quando su altesa ayunare, que le den para menudos a X⁹.

La relación es bien expresiva de la alta cocina de la época, tal como muestran recetarios muy famosos de aquel tiempo, en el ámbito mediterráneo, como

⁹ AGS, CySR, leg. 46, fol. 758. “Relación de lo que Juan de la Huerta dise que hará por servir a la Reyna nuestra señora”, sin fecha.

el catalán Sent Soví, y los italianos Martino da Como y Ruperto de Nola¹⁰. Se cita el más famoso de los platos, el manjar blanco, que triunfaba desde la baja edad media, manteniéndose durante los siglos XV, XVI y XVII como uno de los platos favoritos de los paladares más selectos. Consistía en una crema consistente, hecha a base de harina de arroz, leche de almendras, pechuga de gallina muy picada y azúcar. La gran afición por el dulce se manifestaba en su inclusión en muchos platos y en la elaboración de muchos dulces, como turrones, mazapanes, confituras de peras y membrillos. Igualmente representativa es la presencia de especias, sobre todo mezclas de especias, como la pólvora del duque, nombre que se daba a la combinación de azúcar y canela, que se utilizaba en muchos platos dulces y salados. La mención de otros platos, como potajes, carnero adobado, aves rellenas, pasteles, tortillas, es también reflejo de los gustos y costumbres culinarias de la época.

Entre los alimentos que se consumían en la corte, especialmente lujosos eran los dulces, por los que todo el mundo sentía verdadera pasión, aunque no se hallaban regularmente al alcance de todos, especialmente cuando no eran de miel, sino de azúcar, que era un producto escaso y muy caro. La familia real los consumía de manera habitual y en ocasiones eran enviados por confiteros de la Corona de Aragón. Por ejemplo, el confitero valenciano Jaume Bonança envió a la corte, que se hallaba en Madrid, en 1477, unos dulces que eran pequeñas obras de arte, consistían en unas pastas hechas con almendras y azúcar fino, “estampadas con las armas de Castilla y Aragón, decoradas de flores y de hojas de plata”. Más comunes eran los encargos de confites de anís y de cilantro, mermeladas de frutas variadas, manzanas, peras, clementinas, dátiles y la popular carne de membrillo. Estando la corte en Sevilla en 1490 se encargaron bizcochos de azúcar y panes de azúcar, canela y jengibre. Encargos especiales se hicieron con motivo de las fiestas celebradas en Toledo en 1502 durante la estancia de Felipe y Juana. También se encargaron dulces en 1504 para la reina, durante la última enfermedad. Igualmente importante era en la corte el consumo de especias, pimienta, canela, clavo, jengibre, nuez moscada, azafrán¹¹. Muy apreciadas por su sabor, eran además las especias, por su altísimo precio, elemento de refinamiento y distinción. Según anotaba Fernández de Oviedo, las cocinas reales estaban

¹⁰ J. Cruz Cruz, *La cocina mediterránea en el inicio del Renacimiento*, Huesca 1997.

¹¹ R. Domínguez Casas, *Arte y etiqueta de los Reyes Católicos. Artistas, residencias, jardines y bosques*, Madrid 1993, pp. 223-225.

bien provistas: “Y toda el aceite y miel y vinagre y azúcar y especias y cosas que convienen, se le dan cumplidamente [al cocinero]”¹².

Generalmente con la comida se bebía vino, pero la reina sólo bebía agua. Como señala Lucio Marineo Sículo: “Fue abstemia, que vulgarmente decimos aguada. La cual no solamente no bebió vino, más aún no lo gustó jamás”¹³. Si la reina y sus hijas comían y bebían con moderación, incluso a veces menos de lo habitual, pues eran dadas a practicar ayunos y abstinencias, también el rey Fernando era muy moderado en la mesa, sin cometer ninguna clase de excesos.

Especial cuidado se ponía en el servicio de la mesa, pues era expresión máxima de civilidad y cortesía. Isabel la Católica era muy consciente de la importancia de mantener en todo momento la dignidad real, también durante las comidas. Como era costumbre, los reposteros preparaban la mesa y la silla bajo un dosel y disponían el aparador con las vajillas y cubiertos, en su mayor parte de plata, para el servicio de la comida. Los reposteros debían ser personas de buena apariencia y maneras corteses:

Suelen ser los reposteros de mesa hijosdalgo, ataviados y bien dispuestos, porque como han de servir y hacer su oficio en cuerpo y sin bonete ni alcorques ni espada, es bien que no sean de fea disposición ni desataviados¹⁴.

Los mozos de botillería preparaban a su vez otro aparador con los jarros y copas para el servicio de la bebida. De surtir la mesa de pan, generalmente “un plato grande molletes y panecicos” se encargaban los panaderos y de las frutas los mozos de despensa. Antes de iniciarse la comida un capellán bendecía la mesa. Los alimentos eran traídos desde las cocinas en una suerte de procesión encabezada por el maestresala, custodiada por los ballesteros de maza y formada por los continos y pajes de corte, que portan las bandejas.

Previamente al inicio de la comida se hacía la salva, es decir, un caballero probaba los alimentos que iban a consumir los reyes, como garantía de que se hallaban en buen estado y no habían sido envenenados. Como seguridad adicional solían estar presentes uno o dos médicos, para aconsejar sobre los alimentos

¹² G. Fernández de Oviedo, *Libro de la Cámara Real del príncipe Don Juan...*, p. 100.

¹³ L. Marineo Sículo, *De las cosas memorables de España*, Alcalá de Henares 1539, en V. Rodríguez Valencia, *Isabel la Católica en la opinión de españoles y extranjeros*, I, p. 206.

¹⁴ G. Fernández de Oviedo, *Libro de la Cámara Real del príncipe Don Juan...*, p. 76.

y por si surgía algún problema de salud. Según Fernández de Oviedo, durante la comida era habitual la asistencia de los médicos reales ¹⁵.

El servicio de la mesa corría a cargo de varios servidores, como el maestre-sala, que dirigía el proceso, el trinchante, encargado de cortar las carnes, el repostero de plata que limpiaba con una gran servilleta llamada “tovalla de manjar” los platos que iban a ser empleados, los continos, que servían los platos con la comida, el copero, que servía la copa de vino.

Cuando la familia real comía en privado la etiqueta se relajaba, pero cuando se trataba de una fiesta o de una ocasión extraordinaria las maneras se mantenían con todo cuidado. Comer en palacio era un ritual, celebrado con frecuencia en público y regido por la etiqueta. Los reyes comían solos o en familia y una de las máximas expresiones de confianza y favor hacia una persona era invitarla a sentarse en su mesa a comer con ellos. Un ejemplo puede resultar ilustrativo. Se trata de la fiesta organizada para celebrar una victoria obtenida en la guerra de Granada, la victoria de Lucena y la prisión de Boabdil. Según cuenta con gran detalle el cronista Diego de Valera:

Y otro día, domingo, el rey mandó al marqués de Villena, su mayordomo mayor, que dijese al conde de Cabra y al Alcaide de los Donceles que esa noche viniesen a cenar con él; los cuales vinieron como el rey y la reina les enviaron a mandar. Y venidos, la infanta salió a la fiesta, y con ella veinte damas ricamente engalanadas; y los menestriales altos sonaron, y comenzó la danza en la forma que en las fiestas pasadas. Y allí danzó y bailó la infanta, y con ella la misma doncella portuguesa; y con la reina danzó una hija del marqués de Astorga, y con el rey danzó don Fadrique su sobrino, hijo del duque de Alba.

Y la danza pasada, se puso la mesa, donde cenaron el rey y la reina y la infanta, y con ellos el conde de Cabra y el Alcaide de los Donceles. Y el asentamiento se hizo de esta guisa, que estaba puesto un dosel al cabo de la sala donde se hizo la fiesta, en tal manera que juntaba con la postrimera pared de la sala; y el rey se sentó allí, que era la parte derecha, y luego la reina, y después la infanta. Y al cabo de la mesa, a la parte donde la infanta estaba, mandaron sentar al conde de Cabra en una silla y al Alcaide de los Donceles cerca de él en otra.

Y la cena duró gran parte de la noche, por la muchedumbre de viandas que allí se dieron. Y sirvió de mayordomo mayor el marqués de Villena al

¹⁵ G. Fernández de Oviedo, *Libro de la Cámara Real del príncipe Don Juan...*, p. 180.

rey y a la reina; y la copa sirvió don Fadrique, y a la reina don Álvaro de Estúñiga, y a la infanta Tello de Aguilar. E hicieron tres platos para el rey y reina e infanta, y otro semejante de aquellos para el conde y para el Alcaide de los Donceles, los cuales fueron allí bien servidos. Y después de la cena, el rey y la reina se retrajeron a su cámara, y mandaron al conde de Cabra y al Alcaide los Donceles que entrasen con ellos. Y dende a poco estos caballeros tomaron licencia y se fueron a sus posadas, acompañados de asaz caballeros y gentiles hombres ¹⁶.

Los banquetes, muy abundantes y exquisitos, manifestaban el poder y el prestigio de la Casa Real, por lo que el lujo y el refinamiento eran imprescindibles. En los banquetes de las fiestas la corte lucía en todo su esplendor. Los moralistas consideraban como excesos los placeres y fantasías de la mesa cortesana, pero aunque Isabel la Católica era austera en su vida privada, defendió siempre la importancia de mantener el prestigio de la realeza, también en la mesa.

La emperatriz Isabel: comer al estilo de Portugal

En los reinados posteriores se produjeron cambios importantes, por la creciente complejidad de la organización de la corte y del ceremonial. En tiempos de Carlos V, su origen flamenco y su condición de emperador se reflejó en la corte española, con la introducción de la etiqueta borgoñona y de nuevos gustos culinarios. Su boda con una infanta portuguesa, Isabel, obligó también a introducir novedades. La Casa de la emperatriz se organizó a la portuguesa, de acuerdo con las costumbres de su país de origen. Aunque algunos cortesanos españoles ponían como ejemplo la corte más austera de Isabel la Católica y proponían una simplificación de la Casa de la reina, en cambio, al mismo tiempo echaban en falta un mayor ceremonial en el servicio de la mesa. Para esta función de juzgaban necesarios tres o cuatro maestresalas que sirviesen por turnos a la emperatriz en la mesa. Además de la figura del maestresala se proponían diversos trinchantes y pajes ¹⁷.

¹⁶ Mosén D. de Valera, *Crónica de los Reyes Católicos* (ed. y estudio de J. de M. Carriazo), Madrid 1927, pp. 169-172.

¹⁷ M^a del C. Mazario Coletto, *Isabel de Portugal, Emperatriz y Reina de España*, Madrid 1951, pp. 78-81.

Una carta del obispo fray Antonio de Guevara al marqués de Los Vélez, de 18 de julio de 1532 proporciona interesante información:

Sírvese [a doña Isabel] al estilo de Portugal, es a saber: que están apedagadas a la mesa tres damas y puestas de rodillas, la una que corta, y las dos que sirven; de manera que el manjar traen hombres y le sirven damas.

Otras damas acompañaban a la emperatriz durante la comida, se hallaban de pie y conversaban: “así que las tres dellas dan a la emperatriz de comer, y las otras dan bien a los galanes que decir.” El obispo consideraba “autorizado y regocijado el estilo portugués”. Pero en ocasiones le parecía poco adecuado a la seriedad de la corte: “Aunque sea verdad que alguna vez se ríen tan alto las damas, hablan los galanes tan recio, que pierdan de su gravedad, y aún se importuna Su Majestad”¹⁸.

La organización de la Corte en la Monarquía Española era compleja, respondía a las personas reales, pero respondía también a los diversos reinos y estados que configuraban el conjunto de la Monarquía. La introducción de la Casa de Borgoña en tiempos de Carlos V, se sumó a las Casas ya existentes de Castilla y Aragón. En cuanto a las personas reales, a partir de la boda de Carlos V con la emperatriz Isabel la corte se desdobló y pasó a estar formada por la Casa del rey y la Casa de la reina. Las cocinas también se desdoblaron. La duplicación de las Casas tenía que ver con el concepto de la Monarquía y con la organización del servicio. La duplicación también respondía a la voluntad de respetar algunos aspectos del estilo de vida de las reinas. Si el emperador Carlos, acostumbrado a la alimentación flamenca y germánica, se adaptó posteriormente, al menos en parte, a la alimentación española, manteniendo siempre muchos de sus gustos de procedencia, algo similar le sucedería a la emperatriz Isabel, respecto de su origen portugués y su nuevo reino español, bien que ambas maneras de comer eran muy próximas, pues existían numerosas relaciones entre las cocinas de ambos países y de ambas cortes¹⁹.

¹⁸ Fray A. de Guevara, *Epístolas Familiares*, Primera Parte, Madrid 1850, BAE XIII, p. 97: “Letra para el Marqués de los Vélez, en la cual le escribe algunas nuevas de la Corte”, 18 de julio de 1532.

¹⁹ M^a Á. Pérez Samper “La alimentación en tiempos del Emperador: un modelo europeo de dimensión universal”, en J.L. Castellano Castellano y F. Sánchez-Montes González (coords.), *Carlos V, Europeísmo y Universalidad. Actas del Congreso Internacional*, Madrid 2000, V, pp. 497-540.

La situación perduraría en los siglos siguientes. Para mayor prestigio de la Corona, el matrimonio real debía ser un matrimonio entre iguales, por lo que el rey sólo podía casarse con una mujer perteneciente a la realeza, y como resultado las reinas fueron de origen extranjero durante toda la edad moderna. En tiempos de la Casa de Austria preferentemente se establecían enlaces con la rama vienesa de la dinastía Habsburgo, con la dinastía Avís del vecino Portugal, también con los Valois o los Borbones de la igualmente vecina Francia. Como una de las cuestiones más fundamentales de un estilo de vida es la forma de comer, se consideraba que la reina en su vida ordinaria no debía ser obligada a cambiar sus gustos y costumbres, cosa siempre difícil, y para ello se aceptaba que continuara conservando parte de sus hábitos y preferencias de alimentación. Las reinas traían consigo cocineros de su país de origen, que con frecuencia se quedaban en la corte española.

Desde el siglo XV y durante todo el XVI la relación entre la corte española y la portuguesa fue muy estrecha y continuada y existen numerosos testimonios en el ámbito alimenticio. Muy interesante es un manuscrito, conservado en la Biblioteca Nacional de Madrid, el *Livro de receptas de pivetes, pastilhas elvvas perfumadas y conservas*. Se trata de un manuscrito escrito con diversos tipos de letra, de los siglos XVI y XVII, en que se recopilan, en etapas sucesivas, una serie de recetas de alimentación, cosmética, perfumería y medicina, en total 108, dominando claramente las recetas de belleza. El manuscrito consta de 65 folios. En el folio 1 figura la siguiente anotación: “Este lyuro he de Joana Fernández”. Al principio está escrito en portugués, en letra más antigua, de principios del siglo XVI, después continúa en castellano. En una de las recetas hace referencia a la “Emperatriz”, es decir la princesa portuguesa doña Isabel, esposa del emperador Carlos V, y también a la “reina”, que podría ser probablemente la reina de Portugal, que en esta época era una infanta española, doña Catalina, hija de doña Juana y don Felipe, casada con Juan III, que fue reina en Portugal de 1525 a 1557 y regente hasta 1562²⁰. Aunque no se refiere expresamente a la mesa regia, el recetario refleja muy bien la relación existente entre las dos cortes, la española y la portuguesa, concretamente en materia de alimentación.

Más importante es otro recetario que sí se refiere concretamente a la mesa real. El *Livro de cozinha da Infanta D. Maria de Portugal* es un libro de cocina portugués del siglo XVI, copiado en 1550, pero de origen anterior. Responde a

²⁰ BNE, Ms. 1462.

una tradición hispánica, por la estrecha relación existente entre la corte española y la corte portuguesa en esa época. Fue propiedad de doña María de Portugal, nieta del rey Manuel el Afortunado, que se lo llevó a Italia al contraer matrimonio en 1565 con Alejandro Farnesio, duque de Parma²¹. Está escrito en lengua portuguesa y tenía como título “Trattato di cucina”, título al que se añadió posteriormente la palabra “spagnuolo”. Participa de las características de los recetarios femeninos, por pertenecer a la infanta doña María de Portugal, pero se halla más próximo a los libros de cocina cortesana.

El texto recoge 61 recetas culinarias, divididas en cuatro partes. La primera, titulada “Cadermo dos mangares de carne”, es decir, cuaderno de los mangares de carne, contiene 26 recetas a base de carne, lo que refleja claramente la importancia central de la carne en la alimentación de las clases privilegiadas. La segunda se titula “Caderno dos mangares de ovos”, que consta sólo de 4 recetas. La tercera lleva por título “Caderno dos mangares de leyte”, con 7 recetas. Y finalmente la cuarta parte, con el título de “Caderno das cousas de comservas”, con 24 recetas, que responde al interés que los recetarios femeninos suelen siempre poner en la conservación de los alimentos y en las diversas maneras de conservarlos, tanto por razones de economía, como por razones de gusto.

Este “Tratado de cocina española” tiene la apariencia de un cuaderno de notas, con varias páginas en blanco en medio del texto, entre cada una de las partes, claro indicio del propósito de dejar espacio para seguir anotando recetas en etapas sucesivas en cada uno de los grupos de productos. En ese sentido se refleja la huella de la mano de varios copistas, el inicial, al que corresponde la mayor parte del texto y otros dos que añadieron algunas recetas. Aunque en este caso la gran mayoría de recetas son de alimentos, existen algunas otras de remedios, por ejemplo las recetas para curar los dientes, las anginas y las quemaduras, que figuran al final del manuscrito.

²¹ Este manuscrito portugués, llevado a Parma por la princesa María en el siglo XVI, pasó posteriormente, en el siglo XVIII, de Parma a Nápoles, cuando el infante don Carlos de Borbón, llevó consigo todo lo que pudo de la herencia de los Farnesio a su reino recién conquistado de las Dos Sicilias, motivo por el cual el manuscrito se halla en la Biblioteca Nacional de Nápoles. Ha sido varias veces editado. A. Gómez Filho, *Un tratado da cozinha portuguesa do seculo XV* (ed. facsímil), Brasil 1963; E. Newman, *A Critical Edition of an Early Portuguese Cook Book*, Chapel Hill 1964; G. Manuppella y S. días Arnaut, *O “livro de cozinha” da infanta D. Maria de Portugal*, Coimbra 1967.

Las relaciones no se limitaban a Portugal. Cada una de las reinas venidas de países extranjeros traía consigo sus propios cocineros y sus propios gustos culinarios. Así por ejemplo, en el siglo XVI Isabel de Valois, tercera esposa de Felipe II tenía a su servicio un cocinero francés con toda su cohorte de ayudantes y criados²². El cocinero mayor de Isabel fue Florentin Hori. Su escuyer de cocina fue Diego de Medrano²³.

La nueva Casa de la reina: Ana de Austria, cuarta esposa de Felipe II

Para la Casa de la reina especial importancia tiene el reinado de Felipe II. El emperador, que regía su Casa de acuerdo con la etiqueta borgoñona, dio orden de que se introdujera el mismo ceremonial en la Casa del príncipe Felipe. En este marco ceremonial, será Felipe II, ya rey, el que ordenará la Casa de la reina, concretamente a partir de su cuarto y último matrimonio con doña Ana de Austria:

Hordenanzas y Etiquetas que el Rey Nuestro Señor Don Phelipe Segundo, Rey de las Españas, mandó se guardasen por los Criados y Criadas de la Real Casa de la Reyna Nuestra Señora, Dadas en Treinta y uno de Diziembre de Mil Quinientos y setenta y cinco Años y Refrendadas Por su Secretario de Estado Martín de Gaztelu²⁴.

El cargo principal de la Casa de la reina era el de mayordomo mayor, del que dependía “principalmente el buen gobierno, administración y disciplina de la Casa, y distribución y buen recaudo de la hacienda”. El puesto debía ser siempre ocupado por un noble de primer rango. Entre sus muchas obligaciones se halla la de asistir lo más frecuentemente que pueda a las comidas de la reina, con el fin de prevenir y ordenar cuanto convenga al servicio de la mesa. Había de vigilar especialmente las comidas públicas de la soberana, con la instrucción expresa de que no permita la presencia de menino alguno con recados a las damas de servicio. Era

²² A. González de Amezúa, *Una reina de España en la intimidad: Isabel de Valois. 1560-1568*, Madrid 1944, pp. 18-20.

²³ AGS, Casa Real, leg. 398.

²⁴ “Hordenanzas...”, AGP, Histórica, 49.

ésta una gran preocupación de Felipe II, que quería erradicar de la corte la proliferación de galanes que cortejaban directa o indirectamente a las damas.

Por debajo del mayordomo mayor se hallaban los mayordomos de la reina, que servían por turnos de siete días, por lo que recibían el nombre de mayordomos semaneros. También debían ocuparse muy especialmente de todo lo relacionado con la alimentación de la reina. El mayordomo de servicio debía encontrarse en palacio:

A las oras que se entregaren las puertas a los porteros, y el semanero ha de yr antes por la mañana a la cocina y ver y entender lo que estuviere ordenado para la comida de la reyna, príncipes e infantes y con asistir en su aposento a las oras que convenga para su servicio y acompañamiento.

Estaban obligados a asistir a las comidas de la soberana cuando las realizaba en público.

También el Médico de Cámara debía ocuparse de controlar la alimentación de la reina y sobre todo la buena calidad de los productos. Junto con el mayordomo semanero examinaba diariamente los alimentos que iban a prepararse, para garantizar que todo fuese “de la calidad y bondad que se requiere”.

Además del control de calidad a cargo del médico, se establecía también un control económico, del que se ocupaba el contralor. Tenía que asistir cada día a la entrega de alimentos al cocinero mayor, para observar su calidad y después supervisar en la cocina que todo se preparara de acuerdo con lo ordenado y nadie se apropiara indebidamente de los productos destinados a la mesa real. También se hallaban bajo su responsabilidad el pan y el vino. “Todo en prevención del mayor beneficio y aprovechamiento que pudiera haver en las cosas que se compraren y gestaren”.

Los reyes comían separados, salvo en fiestas y celebraciones especiales. En general la reina comía en privado, “retirada”, según la expresión de la época. Existía siempre un ritual de servicio, pero relativamente sencillo. Las comidas públicas de la reina se hallaban muy bien reglamentadas. Tanto éstas como las que realizaban juntos la pareja real, se consideraban ceremonias de gran importancia. El acto de comer se transformaba en un ritual, donde ya no comían dos personas, sino que se escenificaba el poder y la gloria de la Monarquía a la que el rey y la reina encarnaban.

El ceremonial de la comida pública de la reina, tal como fue establecido por Felipe II, era muy solemne. A la soberana la servían hombres y mujeres. Los cargos de mayor autoridad correspondían a hombres, el mayordomo mayor y los

mayordomos semaneros. Oficios secundarios estaban también desempeñados por hombres, como sucedía con los pajes, los ujieres y los maceros. Pero las personas más próximas a la reina eran damas, algunas de las cuales se ocupaban de servicios muy determinados, como era el caso de la dama trinchanta, que tenía a su cargo el corte de las viandas y su presentación y la dama copera, encargada de ofrecer a la reina la copa con la bebida siempre que la reina la demandara.

Sólo el lavamanos inicial daba lugar a todo un complejo rito:

Quando se hubieren de servir las fuentes a la reina, assí al principio como a la postre ha de salir por ellas uno de los paxes que sirvieren a la mesa y terná cuenta el mayordomo semanero de mandarlas tomar a uno de los mayores y principales que allí sirvieren y assí mismo el dicho mayordomo semanero saldrá fuera y volverá acompañando delante de las dichas fuentes. Y si fuere día solemne, en que huvieren de servir maceros yrán delante del mayordomo, haziendo su officio, y los otros días lo hará el uxier de la vianda, y llegado el paxe con las fuentes (sobre las quales ha de traer la toalla para que la trinchanta la ponga en la mesa delante de la reyna) y las dará a la dama que las ha de servir, y ella se hincará de rodillas junto a la trinchanta a la mano izquierda della.

Llegando ella [la dama] se hincará de rodillas junto a la trinchante, a la mano izquierda della y las asentará [las fuentes] cubiertas en la mesa, y la trinchanta después de puesta la toalla, ha de alçar la fuente de encima y luego la dama que las sirviere hechará un poco de agua en ella y la trinchanta se la dará a salvar a la copera, y lo mismo hará la trinchanta y la pondrá delante de la reyna y la copera hechará entonces el agua y acabada de lavarse tornará a tomar la misma trinchante aquella fuente y la echará sobre la otra que la copera tuviere, y entonces la copera se levantará con ambas fuentes y hará su reverencia y volberlas ha dar al paxe de quien las recibió...

Para que la reyna se pueda labar más libremente terná la trinchante cuidado de apartar los platos que estuvieren en la mesa quanto espacio fuere menester, para que se assiente la fuente en ella, advirtiendole que no han de estar entonces puestos en la mesa sino los platos de fruta²⁵.

Terminado este acto inicial del lavamanos, se disponía la mesa para la comida propiamente dicha, colocando los cubiertos sobre la mesa, pero no los platos. Los platos de la vianda:

²⁵ "Hordenanzas...", p. 128.

estarán en otra mesa, que para este effecto se ha de cubrir, con lo cual se excusa el dar otras personas la toalla a la reina, porque en esto queremos que se haga lo que usava la Emperatriz mi señora, que sea en gloria, y esta misma orden se guardará en cuanto a esto con los dichos ynfantes.

El paje que había traído las fuentes a la mesa permanecía de rodillas durante todo el lavamanos. Terminado este acto de introducción, de nuevo en pie, el paje retiraba las fuentes y salía de la sala, acompañado de los ujieres o los maceros.

Estuviese o no presente el mayordomo mayor, siempre debía hallarse pendiente del servicio el mayordomo semanero al que correspondiese el turno, situado en lugar inmediato al estrado en que se hallaba la reina sentada a la mesa. Nadie más estaba autorizado a acercarse a la soberana, con una advertencia concreta: “Y nunca se ha de poner nadie entre la reina y la dama que sirve la copa”, signo evidente de la preocupación por el respeto y la seguridad.

El servicio de la mesa era siempre muy ceremonial, casi litúrgico, tanto al presentar a la mesa real desde la mesa auxiliar los platos con las diversas viandas, generalmente carnes asadas, que eran cuidadosamente cortadas y ofrecidas por la dama trinchante, como sobre todo al presentar la bebida, función de la que se ocupaba la dama copera. A una señal de la reina, el paje, acompañado por el ujier, iba a buscar la copa a la mesa auxiliar y la entregaba a la copera, quien se ocupaba de ofrecerla a la soberana. Cuando esta terminaba de beber todo el ritual se desarrollaba a la inversa, de las manos de la reina, la copa pasaba a las de la dama copera y de esta al paje, que acompañado por el ujier la devolvía a su sitio en la mesa auxiliar. El mayordomo semanero supervisaba toda la operación. El servicio de la copa, según precisa la instrucción de Felipe II, por lo que atañe al paje, sólo podía realizarse por quienes “estuvieren asentados y tuvieren gaxes en los libros de la Casa de la reina.”

La comida de la reina siempre era muy abundante y de gran calidad, pues no se trataba sólo de saciar el apetito de la persona, sino de manifestar la grandeza de la monarquía. La abundancia del menú regio era tal que estaba siempre destinado a sobrar y a sobrar mucho. Pero nada se desaprovechaba. Del llamado “remanente del plato de la reina” comían las damas que debían estar a su servicio en palacio²⁶.

²⁶ D. de la Válgoma y Díaz Varela, *Norma y ceremonia de las reinas de la Casa de Austria*, Madrid 1958.

El cocinero mayor de Ana de Austria fue Antonio de Alosa, que juró su cargo el 3 de diciembre de 1570. Tenía 66.000 mrs de gajes al año y cobraba también en especie. Su ración diaria era de cuatro panecillos, una azumbre de vino, dos libras de vaca y otras dos de carnero. Los días de vigilia, en lugar de carne se le daba pescado cecial y ocho huevos ²⁷.

Los reyes comían ordinariamente por separado y en privado. Sólo en determinadas ocasiones comían juntos y en público, generalmente con ocasión de alguna fiesta o celebración especial. Jehan l'Hermite cuenta un lujoso banquete que presenció en la corte de Felipe II, celebrado en el Alcázar de Madrid y presidido por la reina Ana de Austria:

Esta estancia [la sala grande] se hallaba ricamente adornada con un tapiz muy estimable que representaba la conquista de Túnez, todo él ejecutado sobre una tela hermosísima, ornada con colores bellos y muy vivos realzados o iluminados por el oro y la seda.

Y en esta sala se pusieron y alzaron algunas mesas y muebles, y al final de ella se colocó su trono, de magnificencia verdaderamente real, bajo el cual se sentaron a la mesa. Dije que había cinco palios dispuestos consecutivamente. Había uno para cada personaje, y todos ellos estaban ricamente elaborados y adornados con perlas y piedras preciosas, bordados y hechos con punto de aguja, que era una cosa que causaba mucha admiración. Todos los asientos eran de oro tejido y estaban alineados.

Se sentaron en ellos los cinco siguiendo el mismo orden que habían observado en la iglesia, a saber la reina en la mitad de todos, a su derecha el rey, y a la suya el archiduque, y a la izquierda de la reina estaban el infante y al suyo la archiduquesa.

Todos ellos fueron servidos por los gentileshombres de boca y por sus damas y sirvientas, que todos ellos saben hacerlo maravillosamente, observando en todas las ceremonias de la grandeza y boato real, y que en casos semejantes suele emplearse. Eran las cinco de la tarde y todavía no se habían sentado. Trajeron la carne, que llegó en bastante buen orden, y la llevaron los gentileshombres de boca del rey y del archiduque; delante de ellos iba el mayordomo mayor y todos los demás, sostenía su bastón en la mano.

Y durante la cena hubo música de clarines y trompetas en el patio de palacio. Y en la misma sala no faltó ningún género de música. Se tocaron

²⁷ AGP, Histórica, Caja 1336, nº 9.

toda suerte de instrumentos musicales, que oía complacido el rey, cosa digna verdaderamente de ser vista y de guardar en perpetua memoria

Y todas las mujeres salvo las que aquel día servían la mesa, se colocaron a lo largo de las paredes de la mencionada sala, y allí se mantuvieron de pie durante esta real cena, contemplando a los gentileshombres que allí abundaban. Llevaban todos ellos la cabeza descubierta, salvo los Grandes de España, quienes se cubrían (como ya hemos dicho en diversas ocasiones) delante del rey, y en la sala hubo durante toda la noche toda clase de música, como también se ha dicho.

Terminada la cena, estos cinco personajes se retiraron cada uno a su cuarto y dejaron su lugar a las damas y gentileshombres. Eran las ocho de la tarde y las mesas todavía no se habían levantado. Una vez puesto todo en buen orden, volvieron Sus Majestades y Altezas a la mencionada sala, y a ellos les siguieron las damas, y se sentaron en sus asientos y debajo de su trono como antes habían hecho, y todas las damas lo hicieron también en los lugares que les había asignado el mayordomo, esto es, sobre los tapices de Turquía hechos en seda y cuadrados de tela de oro de muy grande valor, todo ello puesto en buen orden, a saber, a todo lo largo de la sala por uno y otro lado, de dos en dos por cada cuadrado, de tal modo que hubo bastante espacio para que los gentileshombres se encontrasen a gusto en el festín, del que disfrutaron con el recato y nobleza que debe observarse en presencia de tales príncipes²⁸.

Este relato refleja muy bien la calidad de espectáculo que tenía todo gran banquete y muy especialmente los festines de la corte, que era toda ella por definición un puro espectáculo del poder y la gloria de la monarquía.

Comidas públicas, comidas retiradas y comidas de campo

En tiempos de los Austrias la corte española alcanzó un alto grado de orden y ritualización. Se consideraba como una de las más organizadas y ceremoniosas, ejemplo a imitar. Diversas etiquetas fueron desarrollando y especificando los deberes y derechos de unos y otros y diseñando los modos y maneras de realizar

²⁸ J. L'Hermite, *Les Passetemps* (ed. de Ch. Ruelens, E. Ouverlaux y J. Petit, 2 vols.), Amberes 1890-1895, I, pp. 219 y ss.

todos y cada uno de los actos tanto públicos como privados. El ceremonial fue fijado en sucesivos momentos ²⁹.

Las ordenanzas de Felipe II para la Casa de la reina marcaron la pauta y en los reinados siguientes se continuaron y desarrollaron. Las Ordenanzas de 1603 dictadas por Felipe III para la Casa de su esposa la reina Margarita se insertan en la misma línea. Algunos ejemplos referidos a la cocina y a la mesa pueden resultar ilustrativos.

Sobre el cocinero mayor establecen entre otros los siguientes deberes y obligaciones:

El cocinero mayor se allará todos los días en el guardamanzier con el portador de cocina y en presencia del contralor y escuyer rezivirá lo que se le hordenare para el platto de la reyna y no recibirá cosa que no sea de la bondad que combiene.

Y llegando a la cozina repartirá la vianda a los otros cocineros para que cada uno haga lo que estubiere a su cargo vien y limpiamente de que tendrá cuydado de manera que quando fuere ora de servir lleve cada uno lo que le tocara de la tabla de la cozina ³⁰.

En cuanto al retiro de la comida de la reina en días ordinarios, se establecían grados diferentes:

Comiendo o cenando la reyna retirada en la Cámara que está más afuera del estrado podrán entrar los grandes y el aposentador y cavallerizo mayor de la reyna y primer cavallerizo y mis mayordomos y los de mi cámara y los hixos mayores de los Grandes con licencia, usándose de todo como se ha dicho. [...] Comiendo la reyna en la dicha cámara podrán haver puerta y entrada quando lo mandare y hechará la vendición de la messa el limosnero mayor ayudándole el capellán semanero pero si ubiere obispo allí la hechará.

Quando la reyna quisiere comer o zenar más adentro de esta cámara, por estar más retirada la ayan de servir las damas sin entrar oficial ninguno no

²⁹ S. Gutiérrez de Párraga, "Etiquetas de Corte", Año 1651, BNE, Ms. 4.495-96; "Etiquetas Generales de la Casa Real del Rey Nuestro Señor para el uso y exercicio de los oficios de sus criados", BNE, Ms. 10.666; A. Rodríguez Villa, *Etiquetas de la Casa de Austria*, Madrid 1913.

³⁰ J. Martínez Millán y M^a A. Visceglia (dirs.), *La Monarquía de Felipe III: la Casa del Rey*, Madrid 2008, II, p. 963.

otra persona excepto el mayordomo mayor, y entonces la guardamenor a de estar junto a la puerta más adentro y tener cuenta con que los que fueren a traer y sacar los platos no se paren ni se ocupen en otra cosa, sino en el servicio de la reyna sólo, y tendrá cuenta con que ninguna persona ni paxe llegue a dar recado a ninguna dama durante este servicio y el mayordomo semanero asista a la dicha puerta por la parte de afuera durante este servicio con el mismo cuydado, y quando la reyna comiere o zenare más adentro dessto entonces las mozas de cámara salgan por los platts y los darán a las damas³¹.

Además de las detalladas instrucciones que se fijan en las etiquetas cortesanas, otros relatos explican los rituales y ceremonias de las comidas de la reina. A lo largo del siglo XVII una serie de testimonios ayudan a comprender la diversidad de modalidades que podía tener la comida de la reina, más o menos privadas, públicas con mayor o menor solemnidad, en solitario o en compañía del rey, en el palacio o en el campo.

Las comidas públicas de la soberana eran escasas, lo que las hacía más extraordinarias y eran una buena oportunidad para que los caballeros galantearan a las damas. Según un viajero francés que visitó España a principios del siglo XVII: La reina, entonces doña Margarita,

come en público tres o cuatro veces al año, y esos días, como los del baile, son muy esperados y deseados por los caballeros de esas damas, que tienen el privilegio durante la comida de la reina de hablar cada uno con la suya y, me decían, con el sombrero en la cabeza, sin ser interrumpidos ni que nadie oiga lo que dicen, tan sólo con que la reina los vea³².

En días de fiesta el ritual se complicaba. Era privilegio de las damas de la reina comer en público con los reyes el día de su boda. Un buen ejemplo es la crónica de la boda del condestable de Castilla en 1624, en que se relataba la comida de boda con los reyes, Felipe IV e Isabel de Borbón:

Tras acabar el desposorio besaron los desposados las manos de los reyes [...]. Después en el salón grande colgado de la tapicería rica de Túnez, y en tarima alta, debaxo del riquísimo dosel comieron en público,

³¹ J. Martínez Millán y M^a A. Visceglia (dirs.), *La Monarquía de Felipe III...*, II, pp. 956-957.

³² J. García Mercadal, *Viajes de extranjeros por España y Portugal*, Madrid 1962, II, p. 96.

y la desposada con ellos, sirviendo al rey la copa, don Baltasar de Haro, y trinchando don Pedro Pacheco, y conde Villamar; y a la reyna e infanta quatro damas: a la desposada el conde Ricla: y el desposado y Osuna tuvieron lugar con la señora doña Luisa Carrillo. Las demás damas y meninas con varios galanes. La comida fue como de reyes, servida de los gentilhombres de la boca. Acabada, cada galán acompañó a su dama al cuarto de la reyna, honrándolas el rey, estando descubierto, y aviendo entrado, se levantaron sus Majestades, y Altezas y los Grandes los acompañaron, y el desposado y el Patriarca, que hazían cabecera a la mesa donde comieron casi todos los señores, fueron huéspedes del mayordomo mayor de la reyna, donde se les dio un gran banquete de cien servicios de a quatro, y tarde se acabó ³³.

Otro viajero francés, Antoine Brunel, comentaba una comida de la reina, entonces Mariana de Austria, a la que había podido asistir con ocasión de su estancia en Madrid en 1655:

El día de la Ascensión, por mediación del señor Benjamín Ruht, inglés, nos permitieron estar en un rincón de la cámara donde la reina comía. [...] Frente por frente, hay una dama que pone ante ella todos los platos que traen, y que es como su escudero trinchante. A los lados hay otras dos; la de la derecha prueba la bebida y le da de rodillas la copa; la de la izquierda le tiene el plato y la servilleta: Bebe muy poco, pero come bastante bien: Le sirven multitud de platos, pero pocos buenos, por lo que pude juzgar. Tiene un bufón que habla casi siempre y que trata de hacerla reír y de distraerla con su charla. Cuatro o cinco niños, que son de las mejores casas de España, llevan los platos, que van a buscar a la habitación próxima. Los llaman meninos, y no quiere que sean pajes, diciendo que no hay más que el rey que los tenga [...]. Nos sorprendió ver que la majestad de España, tan grave, se olvida en esos sitios: porque en presencia de la reina, esos meninos no se comportan con respeto; se les oía hablar, y se repartieron con el bufón un plato de manzanas; hasta en la puerta hubo uno que, empujando al otro, hicieron ruido, sin que nadie interviniese para castigarles ³⁴.

³³ A. de Almansa y Mendoza, *Relación de Capitulaciones de los señores Marqueses de Torral, y boda del señor Condestable de Castilla, mascara, y acompañamiento de su Magestad*, Madrid 1624.

³⁴ J. García Mercadal, *Viajes de extranjeros por España...*, II, pp. 423-433.

Aunque en la corte la mesa era siempre etiqueta y ceremonial, también había ocasiones en que se organizaban banquetes más informales, basados en la recreación de fantasías populares de abundancia ilimitada. A la combinación de cocinas procedentes de diversos países, propia de la corte, se añadían algunas trazas de la cocina popular. Es interesante la noticia que aporta Jerónimo de Barrionuevo en sus *Avisos*, explicando la monumental comida que se ofreció a los reyes Felipe IV y Mariana de Austria en el real sitio de la Zarzuela en enero de 1657, consistente en una fantástica olla podrida, generosamente acompañada de mil platos más:

Miércoles 17 de éste se hizo en la Zarzuela la comedia grande que el de Liche [marqués de Eliche] tenía dispuesta para el festejo de los reyes [...]. Hubo una comida de 1.000 platos, y una olla disforme en una tinaja muy grande, metida en la tierra, dándole por debajo fuego, como a horno de cal.

Tenía dentro un becerro de tres años, cuatro carneros, 100 pares de palomas, 100 de perdices, 100 de conejos, 1.000 pies de puerco y otras tantas lenguas, 200 gallinas, 30 perniles, 500 chorizos, sin otras 100.000 zarandas. Dicen que costó 8.000 reales, siendo lo demás de ello presentado.

Todo cuanto aquí digo es la verdad, y ando muy corto, según lo que cuentan los que allá se hallaron, que fueron de 3.000 a 4.000 personas, y hubo para todos, y sobró tanto, que a costales lo traían a Madrid, y yo alcancé unos relieves o ribetes.

Todo esto fuera de las tostadas, pastelones, empanadas, cosas de masa dulce, conservas, confituras, frutas, y diversidad de vinos y aguas extremadas...³⁵.

Estaba muy bien establecido por las etiquetas los días que los reyes comían juntos, pero en ciertas circunstancias se cambiaban las costumbres por motivos varios, ya fuese para economizar o ya fuese como distracción. A fines del reinado de Carlos II, cuando la Hacienda real se hallaba extremadamente apurada, la reina, entonces Mariana de Neoburgo, invitó al rey a comer a sus estancias, con el fin de ahorrar y también con el propósito de divertirlo. Según escribía el Doctor Geleen en una carta al Elector Palatino, fechada en diciembre de 1698:

Sus majestades gozan de perfecta salud y organizan muchas hermosas fiestas. El día de San Andrés comió el rey en el cuarto de la reina,

³⁵ J. de Barrionuevo, *Avisos (1654-1658)*..., II, p. 53. Madrid y enero 23 de 1657.

invitado por ella, a causa de no sé qué privilegio de Grandes y Ministros [se refiere a los caballeros de la Orden del Toisón de Oro], que le habría obligado a regalar la vajilla de plata usada ese día en su mesa. La reina discurrió para agasajarle varias invenciones, entre ellas unos castillos artificiales; hizo traer a la mesa un gran pastel, del que salió de improviso, un cordero vivo, que llevaba colgado al cuello una rica insignia del Toisón, hecha con piedras preciosas. Entró después, un buey cebón, con un manguito y unos guantes, también para el rey, que los está usando todavía. Hacía tiempo que no se le había visto tan alegre. Amenizó el banquete la orquesta alemana ³⁶.

Reinas y cocineros del Barroco

En el siglo XVII, el organigrama de servidores en la Corte era complejo. Las relaciones resultan muy expresivas sobre el número de criados, su especialización en diversos trabajos, así como sus posibilidades de promoción dentro del servicio, en este caso el de cocina. Al servicio de la Casa de la reina existían cocineros españoles, pero también existían cocineros extranjeros, que las soberanas incluían en sus séquitos al trasladarse a España, de acuerdo con sus preferencias. Continuó la influencia de la cocina germánica, a través de la presencia de las reinas procedentes de la rama vienesa de los Habsburgo, como Margarita de Austria, esposa de Felipe III, y más tarde Mariana de Austria, segunda esposa de Felipe IV, pero se añadió también una cierta influencia francesa, por medio de las reinas procedentes de Francia, primero Isabel de Borbón, primera esposa de Felipe IV, y posteriormente María Luisa de Orléans, primera esposa de Carlos II. Aunque no siempre resulta fácil identificar las procedencias sólo por el nombre, dada la costumbre de españolizar los nombres y apellidos, algunos ejemplos pueden resultar ilustrativos.

En la Casa de la reina Margarita de Austria los nombres de los diversos servidores del oficio de cocina eran casi en su totalidad españoles:

Veedor de la vianda: Juan del Castillo, Bernardo Gómez de la Reguera, Luis Jacoulet, Lorenzo Vaca y Diego de Villegas.

³⁶ G. Maura Gamazo, duque de Maura, *Vida y reinado de Carlos II*, Madrid 1990, p. 588.

Ujieres de la Vianda: Diego de Morales y Francisco de Aguilera.
Cocinero mayor: Juan de Mesones.
Oficiales de la cocina: Toribio de Agüero, Pedro de Betona, Juan Cosme, Bartolomé Lanz, Juan de Mesones y Pedro de Villacorta.
Ayudas de la cocina: Toribio de Agüero, Joan Belinax, Andrés Daza, Diego Esteban, Amador de la Haya, Joan de Linar, Álvaro Pérez.
Mozos de cocina: Pedro de Betona, Pedro de Carvajal, Juan de Corras, Alonso García, Miguel de Minaya, Ambrosio Mojón, Juan Pacheco, Juan de Quevedo, Guillermo de Rodas, Pedro Rodríguez, Pedro Tejón, Francisco de Villa, Pedro de Villacorte.
Galopín: Juan de Quevedo.
Porteros de la cocina: Cristóbal Martínez Despinier, Diego de Morales, Luis de Portillo, Pedro de Portillo, Antonio de Torres.
Pasteleros: Pedro García y Francisco Suárez.
Confiteros y especieros: Juan de Briceño de la Herrán y Hernando García.
Potajier: Jerónimo Gila y Juan de la Torre.
Criado con servicio en la potajería: Pedro de Navarrete.
Busier de la cocina: Diego Calderón.
Portadores de cocina: Toribio de Agüero, Bartolomé Lanz, Miguel de Minaya, Guillermo de Rodas, y Pedro de Villacorta.
Conservera: Jerónima de Acosta.
Lecheros: Diego Medina, Nicolás de Hita y Bartolomé de Merchán.
Verdugadero: María Jiménez y Juan Romero³⁷.

El cocinero de la reina Margarita fue un español, Juan de Mesones, procedente de la cocina del rey. Juró el cargo de oficial de la cocina de la reina el 17 de enero de 1599, con los mismos gajes que tenía en la cocina del rey, 27.375 mrs al año, más una ración de cuatro panecillos, un azumbre de vino y cinco libras de carnero. El 1 de febrero de 1600 fue ascendido a cocinero mayor, con los 66.000 mrs de gajes al año, que era el sueldo asignado al cargo. Sirvió a la reina hasta su fallecimiento el 11 de noviembre de 1616³⁸.

En la composición del servicio de cocina de la Casa de la reina Isabel de Borbón, entre muchos nombres españoles, encontramos algunos franceses:

³⁷ J. Martínez Millán y M^a A. Visceglia (dirs.), *La Monarquía de Felipe III...*, II, pp. 934-935.

³⁸ AGP, Histórica, caja 678, n^o 22.

Veedor de la vianda: Jusepe de Fuentes
Oficiales de la cocina de boca: Jehan Riviere y Charle de Villeneuve.
Oficiales de la cocina de los estados: Juan de Quevedo y Pedro de Villacorta.
Mozos: Julián Dacier, Juan Libois, Pedro de Joan y Juan Pacheco.
Galopines: Pedro Vallejo, Juan Fernández y Toribio Fernández.
Portadores: Pedro de Carvajal y Francisco de Villa.
Potajier y Busier: Domingo de Otero.
Pastelero: Jerónimo de Casañas.
Lechero: Nicolás de Hita.
Portero: Juan de Mantilla.
Aguador: Alonso de Salvatierra.
Cebadera de las aves de regalo: María Luisa ³⁹.

Charles Villeneuve vino de Francia con la princesa Isabel como su oficial de la cocina. Comenzó a cobrar gajes desde que la comitiva de la princesa entró en España el 9 de noviembre de 1615. El 8 de mayo de 1618 fue promovido a cocinero mayor de la princesa de Asturias, primero con gajes de ayuda y a partir del 28 de junio de 1618 con gajes de cocinero mayor. En octubre de 1628 se le dio licencia para ir a Francia por cuatro meses. Entonces ya había castellanizado su nombre, cambiándolo por Villanueva ⁴⁰.

También vino de Francia con la Princesa Juan del Ferro, como mozo de oficio de la cocina, con 2.000 mrs de gajes y ración ordinaria. El 8 de mayo de 1618 fue ascendido a oficial con 33.000 mrs de gajes y la ración y el 30 de abril de 1623 ascendido a cocinero mayor de la reina, con 66.000 mrs de gajes, dos raciones ordinarias, casa de aposento y botica. En 1635 solicitó una pensión para un hijo, alegando que “a más de 22 años que sirbe y que no se le ha hecho merced ninguna en todo el dicho tiempo y que se halla con mujer y con seis hijos que sutentar.” El bureo estimó “que sirve con satisfacción y está legitimado en estos reinos y casado con muger española.” Se le asignaron 200 ducados, que al final quedaron en 150. En 1643 ya había fallecido ⁴¹.

Para completar el panorama de las relaciones culinarias hispano-portuguesas que tan importante había sido en el siglo XVI, es oportuno recordar al más

³⁹ AGP, Histórica, caja 191, n° 38, s.f.; J. Martínez Millán y M^a A. Visceglia (dirs.), *La Monarquía de Felipe III...*, I, p. 1111.

⁴⁰ AGP, Caja 1098, n° 19.

⁴¹ AGP, Caja 363, n° 34.

famoso cocinero español de la Corte de los Austrias, Francisco Martínez Montañón, cocinero de Felipe III y Felipe IV y autor del famoso libro de cocina *Arte de cocina, pastelería, vizcochería y conservería*, publicado en Madrid en 1611. Según confiesa en el prólogo de su obra, desde niño había aprendido el oficio en la cocina de la infanta doña Juana, madre del rey don Sebastián de Portugal, cocina que pone como ejemplo de buena organización, citando como testigos de su afirmación al cocinero mayor de la reina –entonces Margarita de Austria, esposa de Felipe III–, Juan de Mesones, y su ayuda, Amador de Aya. De estos orígenes podría acaso proceder en parte la influencia lusitana que se detecta en su recetario ⁴².

Francisco Martínez Montañón fue cocinero del futuro Felipe III desde que se le puso Casa siendo príncipe heredero y siguió a su servicio al convertirse en rey y durante todo su reinado. En septiembre de 1620 presentó un memorial en el que afirmaba llevar treinta y cuatro años sirviendo el oficio, después haber servido otros cinco años a doña Juana. Declaraba como mérito haber acompañado al rey en todas sus jornadas y no haber recibido nunca ninguna retribución extraordinaria. Se lamentaba de encontrarse “muy pobre y viejo.” Solicitaba que sus hijos entraran a servir en el Alcázar. Continuó como cocinero mayor de Felipe III hasta la muerte del monarca en 1621. Después siguió unos años como cocinero de servilleta del nuevo rey Felipe IV ⁴³.

La afluencia de cocineros extranjeros a la corte española, a través de la Casa de la reina, fue continuada. La primera esposa de Carlos II, María Luisa de Orleans trajo consigo de Francia varios cocineros. Uno de ellos era Carlos Collard, que “vino con la reina sirviendo de cocinero en 1680”. El 25 febrero 1680 solicitaba que se le jure su plaza, señalándole el goce que le pertenece, puesto que la está sirviendo.

Y por si llega el caso de estar malo o bolverse a Francia –como no dudo sucederá– mandaré a los otros dos cocineros mayores asistan a verle obrar para que puedan executar los platos que son del gusto de la reina.

El Grefier de la reina y Secretario del rey ordena el 28 de febrero que jure. Cobraba 66.000 maravedíes de gajes al año, 61.065 raciones ordinarias, 2 libras de

⁴² F. Martínez Montañón, Cocinero mayor del Rey Nuestro Señor, *Arte de cocina, pastelería, vizcochería y conservería*, Madrid 1611 (ed facsímil, Barcelona 1982).

⁴³ AGP, Histórica, Caja 634, n° 56.

pan común, 408 maravedíes de colaciones de Navidad. Había de entregar 63.736 mrs de media annata. Pero sólo se quedó en la corte española unos años. En 1684 volvió a Francia ⁴⁴.

Para sustituirle se mandó venir de Francia a otro cocinero, Gil Forni. El 12 diciembre 1684 juró como cocinero mayor de la reina, en lugar de Carlos Collard “que era y se ha vuelto a Francia” y con el goce que le correspondía. Le sucedió en el cargo porque “acude a lo que es de su real gusto”. Su sueldo era de 66.000 mrs de gajes, 61.065 de las dos raciones, una sin pan común y 498 mrs de la colación de Navidad. De los primeros gajes se le descontaron los 63.053 mrs de la media annata. El 22 enero 1685 reclamaba la ración desde el día en que sustituyó a Collard y no desde que juró el cargo. Se le negó, porque “solo cumplió su obligación”. Falleció aquel mismo año ⁴⁵.

Le sucedió Gaspar Rebufa, de nacionalidad francesa. El 30 agosto 1686 se le nombró cocinero mayor de la reina en lugar de Forni “que tenía la plaça y ha fallecido”. Preguntaba si había de tener los mismos goces y ración pues “por razón de número no le pertenece” y se le dio igual que a Forni como cocinero mayor. Juró en manos del greffier de la reina, Manuel Zorrilla de Velasco y del marqués de Velada su mayordomo mayor. El sueldo fue el mismo, con un pan en la ración ⁴⁶.

Otro de los cocineros franceses era Lázaro Andrés, que fue enviado por el duque de Orléans, para servir a María Luisa y juró su plaza como cocinero mayor de la reina en 1680 cobrando igual que Collard. Falleció en 1686 ⁴⁷. Otro francés, Nicolás Vigo, sustituyó a Lázaro Andrés al fallecer éste. Se volvió a Francia en 1689 ⁴⁸. Al mismo tiempo servía en la cocina de la reina Juan Frayer, también de nacionalidad francesa, que juró como cocinero mayor de la reina en 1684. El 7 diciembre 1685, el contralor de la reina mandaba que se admita:

al cozinero que ha venido de Francia, en su cocina de boca y que se le deje obrar en las viandas que hiziere de su orden o por sí o como uno de los cocineros mayores, sin asiento ni goce por aora hasta que S.M. se halle

⁴⁴ AGP, Histórica, Caja 246, n° 9, y Administrativa, leg. 878.

⁴⁵ AGP, Histórica, Caja 268, n° 6.

⁴⁶ AGP, Histórica, Caja 870, n° 20, y Administrativa, leg. 878.

⁴⁷ AGP, Administrativa, leg. 878.

⁴⁸ AGP, Administrativa, leg. 878.

satisfecha de su habilidad y pueda solicitar al Rey Nuestro Señor lo demás que fuere de su gusto ⁴⁹.

María Luisa de Orléans tuvo unas relaciones difíciles con la comida. Tenía sólo diecisiete años cuando contrajo matrimonio el 18 de noviembre de 1679. Aislada en la corte española y frustrada por no poder dar un heredero a la Corona, María Luisa se refugió en la comida, pese a los consejos de los médicos de palacio. Su afición a comer le causó muchos problemas de salud ⁵⁰. Sentía predilección por las carnes asadas, pese a las advertencias de uno de sus médicos, Juan Lorenzo Franchini, el cual le decía: “Absténgase de tan nocivos alimentos”, pero ella se los hacía servir a escondidas. También le gustaban mucho las mandarinas y solía llevar siempre en un bolsillo, para comerlas cuando le apetecían. Su vida en la Corte española fue muy insatisfactoria y poco feliz, entre otros muchos motivos, debido a los tratamientos médicos, que la obligaban a severos ayunos. De poco le sirvieron, pues, los cocineros franceses que se había traído en su séquito. Tuvo además muchos episodios de diarreas y problemas intestinales, acaso debido a las pócimas que le suministraban para quedarse embarazada. Otro de los recursos fue obligarla a seguir la dieta de ‘friuras’ o alimentos fríos, pues los médicos creían que la ayudaría a concebir. En su última enfermedad, según su biógrafo Vera, dijo a sus damas de compañía: “No os aflijáis y escarmentad en mí, pues mis excesos me han puesto en tal estado...” ⁵¹. La reina murió el 12 de febrero de 1689, seguramente a consecuencia de una apendicitis aguda con reacción peritoneal, aunque corrieron insistentes rumores de envenenamiento.

Al morir María Luisa de Orléans y volver a casarse Carlos II con Mariana de Neoburgo, algunos de los cocineros franceses continuaron en la corte española, pero se sumaron los cocineros alemanes y flamencos traídos por la nueva reina. Esteban Cumar, alemán, juró en 1690 como cocinero mayor de la reina ⁵². Guillermo Guilbert, también alemán, en 1690 vino con la reina, se quedó en la

⁴⁹ AGP, Histórica, Caja 375, n° 31 y Administrativa, leg. 878.

⁵⁰ G. Maura Gamazo, duque de Maura, *María Luisa de Orléans, reina de España. Leyenda e historia*, Madrid, s.a.

⁵¹ M^a C. Simón Palmer, “El cuidado del cuerpo de las personas reales: de los médicos a los cocineros en el Real Alcázar”, en *Le corps dans la société espagnole des XVI^e et XVII^e siècles*, París 1990, pp. 121-122.

⁵² AGP, Administrativa, leg. 878.

corte española como supernumerario y en 1694 marchó a Flandes⁵³. Le sustituyó Andrés Seco, flamenco. En 1694 el Grefier de la Casa de la reina, por R.O. de 21 de enero, dispuso que habiendo cesado Guillermo Guilbert en el goce de su plaza, que tenía como “cocinero alemán” de la reina, por haberle concedido licencia para irse a Flandes de donde es natural, que en su lugar entre de “cocinero de servilleta alemán” Andrés Seco, de nacimiento flamenco, con el goce y demás emolumentos que corresponden: 66.000 de gajes al año, 2 raciones ordinarias con un solo pan común, 408 mrs de colación de Navidad, 61.065 mrs de ración, debiendo pagar el impuesto al contado⁵⁴. La composición del servicio de boca variaba según las circunstancias.

En tiempos de Mariana de Neoburgo componían la cocina de la reina, concretamente en 1686: 1 despensero mayor, 2 cocineros mayores, 4 ayudas, 4 mozos de oficio, 2 portadores, 2 oficiales porteros, 1 bussier, 1 lechero y 1 aguador. Pero en ocasiones el servicio se ampliaba. Otro alemán, Beno Obamar, fue nombrado cocinero de servilleta el 17 diciembre 1699 por orden de la reina, que deseaba un cocinero de servilleta y un ayuda alemán pese a no haber vacantes.

Igual que se importaban cocineros, también se exportaban. Si con las reinas extranjeras que llegaban para ser reinas de España llegaban cocineros extranjeros, con las infantas españolas que marchaban al extranjero para reinar en diversos países, iban cocineros españoles que servían a su señora y contribuían a difundir la cocina de la corte española por otras naciones.

No siempre era fácil encontrar voluntarios para marcharse al extranjero. Es significativo lo sucedido con ocasión del viaje a Francia de la infanta doña Ana, para casarse con Luis XIII en 1615. Según estaba acordado, Ana debía llevar con ella cuatro capellanes, tres damas, doce mujeres de cámara y numerosos cocineros, camareros y escuderos. Al buscar cocineros el resultado no fue muy satisfactorio:

No hay oficial en la cocina de sus altezas que voluntariamente quiera ir a Francia porque todos están casados y rehúsan ir si no se les daba una buena merced y ayuda de costa. Pedro Betoño, que era oficial de cocina, no quería ir, pero si se lo mandaba por fuerza habrá de obedecer y que vaya por cocinero mayor⁵⁵.

⁵³ AGP, Administrativa, leg. 878.

⁵⁴ AGP, Histórica, Caja 987, n° 26.

⁵⁵ J. Martínez Millán y M^a A. Visceglia (dirs.), *La Monarquía de Felipe III...*, I, p. 1095.

Finalmente, en una “Relación de los criados que han de jurar y que van en servicio de la reina Ana Mauricia” figuran en el oficio de cocina: Pedro Ventoño, por cocinero de boca; Diego Pérez, por ayuda y Antón Sánchez, por ayuda ⁵⁶. En España era oficial de cocina, pero pasó a Francia como cocinero mayor de la reina y con la merced prometida de mantener la misma plaza en caso de vuelta. Regresó a España, pero la promesa no se cumplió y hubo de resignarse a servir en la cocina de la reina, pero como simple ayuda. Falleció en 1620 ⁵⁷.

Otro buen ejemplo de cocinero, que sirvió por un tiempo en una corte extranjera y de las dificultades que encontró a su regreso, puede ser Francisco Vilón. La reina Regente Mariana de Austria, a quien servía en la corte española, le hizo merced, el 15 de octubre de 1670, de la plaza de ayuda de cocinero mayor de la emperatriz Margarita de Austria con la siguiente condición: “sin goce ninguno hasta tanto no baque por muerte o promoción de cualquiera de los ayudas que hoy sirven”. Pero tiempo después Vilón exponía en una instancia que la reina le hizo merced de la plaza de cocinero mayor

para ir sirviendo a su Majestad Cesárea a Alemania y vino en ella a 4 de julio de 1665 en que por hallarse con mucha falta de salud le dio licencia el Sr. Emperador para volverse a España.

Al salir se le había ofrecido volver con su plaza, pues “no es justo que quien ha servido a la Señora Emperatriz sirva a ningún particular”. No había vacante de cocinero mayor, pero deseaba continuar como ayuda. Se informaba que “es muy buen cocinero y de experiencia... se grangea con ello un criado muy a propósito para el ministerio”. En 1672 pasó de Ayuda a la cocina del rey al fallecer uno de los titulares y debía pagar 63.736 maravedís de media annata, cobrando 66.000 de gajes y 408 de ración. En 1675 al aumentar la plantilla de ayudas de la Casa del rey exponía que “se halla sin ejercicio aunque con plaza” y pedía volver a la cocina de la reina. En ese mismo año, en el mes de junio, expuso que se le mandó suspender la ración sin haber dado causa para ello

se halla pobre con la obligación de muger y 4 hijos a quien asistir y no tener otra cosa que su trabajo, por cuya causa está sirviendo a la Excm^a. Sra. Duquesa del Infantado.

⁵⁶ J. Martínez Millán y M^a A. Visceglia (dirs.), *La Monarquía de Felipe III...*, I, p. 1098, nota 146.

⁵⁷ AGP, Caja 123, n^o 43.

Reclamaba su ración desde la fecha en que le suspendieron. Alcázar de Toledo 6 de junio de 1677. La última noticia de Vilon es del 11 mayo 1679 en la que se le nombró cocinero mayor de la reina para una de las dos plazas: “Concurren todas las partes que se requieren de un gran oficial y limpieza además de ser muy benemérito por sus muchos servicios”⁵⁸.

Aunque los cocineros de la corte eran generalmente hombres, también existían algunas cocineras, contratadas por la Casa de la reina, con el fin de elaborar diariamente “platos de regalo”. Muchas de estas cocineras procedían, igual que los cocineros, de los países de origen de las soberanas. Mariana de Austria contrató a “una cocinera alemana” para la elaboración de platos especiales. A la alemana le sucederá una española, Ana de Santillán. Trabajaban separadas de los hombres. Los cocineros solían ignorarlas y los encargados de suministrarles los víveres protestaron más de una vez, quejosos por el aumento de trabajo, y más aún por haber de servir a mujeres⁵⁹.

Las reinas de Felipe V: entre la cocina francesa y la cocina italiana

En la corte de los Borbones se produjeron cambios muy significativos. La alimentación de la corte en el siglo XVIII se caracterizó por la introducción de un gusto diferente y nuevo. Desde el advenimiento al trono de Felipe V fue evidente la ruptura con la época anterior. Dejando aparte los gustos personales, sobre la tradición española de la época de los Austrias, se impuso la cocina francesa, derivada del origen francés de la dinastía, la presencia de cocineros franceses en la Corte y el prestigio de la gastronomía francesa, el gran modelo para toda la Europa de la época. El primer Borbón, de la misma manera que cambió tantas otras cosas de la Monarquía Española, desde el modo de gobernar y el sistema institucional hasta el estilo artístico de arquitectos, pintores, escultores y músicos, cambiaría también el modo de comer. La ruptura fue radical. Nuevos cocineros y nuevos platos vinieron a sustituir a los antiguos, de los que muy pocos se mantuvieron.

⁵⁸ AGP, Histórica, Caja 1094, nº 18.

⁵⁹ M^a C. Simón Palmer, *La Cocina de Palacio 1561-1931*, Madrid 1997, pp. 26 y 100.

Y aunque en ocasiones especiales se trató de buscar fórmulas de compromiso, el cambio no pasó sin problemas. Bien significativa es la anécdota contada por el duque de Saint-Simon en sus *Memorias*, sobre el accidentado banquete de bodas del primer matrimonio de Felipe V, con María Luisa Gabriela de Saboya, acostumbrada como su esposo a la cocina francesa:

Al llegar a Figueras el obispo diocesano los casó de nuevo con poca ceremonia y poco después se sentaron a la mesa para cenar, servidos por la Princesa de los Ursinos y las damas de palacio, la mitad de los alimentos a la española, la mitad a la francesa. Esta mezcla disgustó a estas damas y a varios señores españoles con los que se habían conjurado para señalarlo de manera llamativa. En efecto, fue escandaloso. Con un pretexto u otro, por el peso o el calor de los platos, o por la poca habilidad con que eran presentados a las damas, ningún plato francés pudo llegar a la mesa y todos fueron derramados, al contrario que los alimentos españoles que fueron todos servidos sin percances. La afectación y el aire malhumorado, por no decir más, de las damas de palacio eran demasiado visibles para pasar desapercibidos. El rey y la reina tuvieron la sabiduría de no darse por enterados, y la Señora de los Ursinos, muy asombrada, no dijo ni una palabra. Después de una larga y desagradable cena, el rey y la reina se retiraron ⁶⁰.

El problema continuó en los días siguientes. El rey mandó que cocinaran para la reina cocineros franceses y que se le sirvieran platos franceses. El cambio no pasó sin dificultades, resistencias y enfrentamientos. La duquesa de Orléans, en una carta escrita a la duquesa de Hanovre el 17 de noviembre de 1701, contaba algunas anécdotas reveladoras de los choques que se produjeron entre la nueva reina y sus damas:

[La reina había pedido] que se prepararan sus comidas al modo francés, en vista de que no podría comer la cocina española. El rey ordenó que prepararan los platos de la reina oficiales de boca franceses. Viendo esto, las damas hicieron cocinar a la española, no le sirvieron más que estos platos y dejaron de lado los franceses. El rey se enojó, prohibió a los cocineros españoles preparar las comidas y mandólas hacer exclusivamente al modo francés. Las damas cogieron entonces las sopas y vertieron todo

⁶⁰ L. de Rouvroy, duque de Saint-Simon, *Mémoires, 1701-1707* (ed. de Y. Coirault), París 1953-1961, II, pp. 55-56.

su líquido, diciendo que esto podría estropear sus vestidos. Hicieron lo mismo con los guisados. No quisieron tocar los grandes platos asados, diciendo que sus manos eran demasiado delicadas; de los restantes asados arrancaron tres pollos con sus manos, pusieronlos en un plato y se los llevaron así a la reina ⁶¹.

Pese a todas estas resistencias, la reina acabó por imponer sus gustos y comió siempre a la francesa. Ciertos detalles permiten conocer algunas de sus preferencias. El 7 de febrero de 1707, la Princesa de los Ursinos contaba a Madame de Maintenon que María Luisa hacía excelentes sopas de cebolla en su cámara ⁶².

Felipe V impuso su criterio y la cocina francesa sería la cocina de la corte española durante todo su reinado y los siguientes de sus hijos. En el siglo XVIII se observa menos el contraste entre la cocina del rey y la cocina de la reina, tanto en lo que se refiere a la organización como a los gustos. Con la introducción de los Borbones cambió la organización de la corte y las costumbres de la mesa. Los reyes, que antes hacían vida separada la mayor parte del día, pasaban juntos todo el tiempo, incluidas las comidas y las cenas. Felipe V no se separaba nunca de su primera esposa. Comer juntos y dormir juntos eran dos de las nuevas costumbres introducidas por los reyes de la Casa de Borbón en la corte española. Según la correspondencia de María Luisa Gabriela de Saboya con la duquesa de Borgoña, parece que fue consejo de ésta la nueva costumbre de compartir el lecho y la mesa: “*Pendant que nous étions ensemble, il faisait ce qui vous lui avez dit, qui est qu’il ne faut jamais separer le lit et la table, et j’espère que ce sera même quand il reviendra*” ⁶³. El resultado fue que, aunque se mantuvieron separados el oficio de boca del rey y el de la reina, en la práctica era la cocina de la reina la que servía también al rey, pues ambos esposos comían juntos y compartían los mismos gustos. En aquella época el modelo gastronómico francés era el modelo por excelencia, que seguían muchas cortes europeas. Lo mismo sucedió durante el resto del reinado ⁶⁴.

⁶¹ E. Jaeglé (ed.), *Correspondance de Madame, Duchesse de Orléans*, 3 vols., París 1890, I, pp. 253-254.

⁶² A. Geffroy, *Lettres inédites de la princesse des Ursins*, París 1859, p. 332, n. 1.

⁶³ Carta de María Luisa Gabriela de Saboya, 19 de julio de 1702, *Correspondance inédite de la Duchesse de Bourgogne et de la Reine d’Espagne*, París 1865, p. 153.

⁶⁴ M^a Á. Pérez Samper, “La alimentación en la Corte de Felipe V”, en *Felipe V y su tiempo*, Zaragoza 2004, pp. 529-583.

Durante el siglo XVIII la mayoría de los grandes cocineros de la corte española fueron franceses. En tiempos de Felipe V los dos principales cocineros fueron Pedro Benoist y Pedro Chatelain. Benoist había llegado a la corte española procedente de la corte de Francia en 1709. Y en 1710 ya encontramos a los dos citados, Benoist y Chatelain, como cocineros de la servilleta de la reina. Aunque oficialmente pertenecían a la Casa de la reina, por una disposición especial, estos dos cocineros fueron los encargados de la alimentación de toda la familia real, el rey, la reina y los infantes, durante todo el largo reinado de Felipe V. Chatelain murió en 1745, ocupando el cargo de jefe de la cocina de boca, con honores de contralor, y en ese mismo año Benoist había ya ascendido a contralor honorario y veedor de viandas. Les sucedieron otros dos franceses o al menos de origen francés, Mateo Hervé y Juan Levegué, por recomendación de Benoist ⁶⁵.

Con la introducción de la dinastía borbónica la severa etiqueta cortesana se suavizó mucho. Aunque se siguieron rituales de la época de los Austrias, se introdujeron algunos cambios, inspirados en la corte de Versalles, como la costumbre de la comida pública. Además se produjo una adaptación, de acuerdo con los deseos de Felipe V, que no quería separarse ni un momento de la reina. Así fue en su primer matrimonio y también en el segundo, con Isabel de Farnesio. El duque de Saint-Simon nos dejó un interesante testimonio de la vida cotidiana de Felipe e Isabel en la época en que los trató en la corte de Madrid, durante su embajada de 1721 a 1722. Los reyes comían juntos, rodeados de un elegido grupo de cortesanos. El ritual del servicio seguía siendo muy ceremonioso, según la tradición de la Casa de Austria, aunque se habían introducido algunos cambios, tomados de las etiquetas de Versalles:

La comida se sirve poco después de la Misa. Las camaristas, (...) toman los platos en la puerta y la camarera mayor los pone sobre la mesa. Dos damas de palacio y dos señoras sirven de beber y presentan los platos, con una rodilla en tierra. El marqués de Santa Cruz asiste siempre, porque todo es del servicio de la boca de la reina y jamás nada de la del rey. Los dos primeros médicos de SS.MM. no faltan nunca. Esto es lo necesario. Los que tienen entrada son el cardenal Borja, que falta raramente, el marqués de Villena, que acude algunas veces, y el duque de Saint Pierre, pocas veces. Estos tres señores son el mayordomo mayor del

⁶⁵ AGP, Felipe V, leg. 261.

rey, de la reina y de la reina viuda. Los primeros cirujanos y farmacéuticos de SS.MM. y estos tres servidores citados asisten cuando quieren. Otros, nunca. A la cena, lo mismo ⁶⁶.

Muy interesante resulta igualmente conocer el ambiente en que transcurrían las comidas de los reyes, especialmente cuando tenían invitados, momentos en que el placer de la comida se mezclaba con el placer de la conversación:

La comida es larga, la conversación es continua; la reina pone la diversión y la alegría; se habla de muchas cosas, y cuando, entre este pequeño número de personas se encuentra una de espíritu, tienen ocasión de aportar y de aprender cosas útiles. Esto no se presenta todos los días, pero con mucha frecuencia. La cena es más corta y menos favorable.

En tiempos de Felipe V e Isabel Farnesio, aunque comían juntos no comían lo mismo. Sus gustos eran muy diferentes. Felipe V era muy irregular con la comida, debido a los altibajos de su melancolía, que le hacían oscilar entre comer mucho o comer poco o nada; era, en cambio, siempre moderado con la bebida. Decía Saint-Simon: “Bebe poco y sólo vino de Borgoña añejo.” Aunque era muy religioso, no parece que cumpliera con gran rigurosidad los preceptos eclesiásticos del ayuno y la abstinencia. Siguiendo la tradición española, había convertido al chocolate en el mejor recurso para observar los días de penitencia. Como indicaba Saint-Simon:

No come de abstinencia más que cinco o seis veces al año y son los días de ayuno. El rey y la reina no ayunan y toman chocolate cuando quieren ayunar. Es una tolerancia establecida, que ha prevalecido en España de tal forma, que se quedan más que sorprendidos si se les dice que eso no es ayunar.

Aunque el apetito de Isabel de Farnesio suele ser muy comentado, Saint-Simon daba una visión más matizada, señalando que a la soberana le gustaba comer bien, más que comer mucho. Era seguramente esa afición gastronómica la que explica la larga lista de platos que integraban el menú de Isabel, no tanto para comer mucho, como para poder elegir entre los numerosos platos que gozaban de su predilección, interpretación corroborada por el dato de que ayunaba con frecuencia. Según dice el duque de Saint Simon:

⁶⁶ L. de Rouvroy, duque de Saint-Simon, *Papiers inédits*, París 1880, pp. 363-373.

La reina come menos que el rey, pero le gusta la buena mesa, come de todo, raramente los mismos platos que el rey, bebe vino de Champagne y hace con frecuencia ayuno.

La cocina cortesana de la Monarquía española del siglo XVIII fue una cocina opulenta, refinada y cosmopolita, que respondía a los más elevados ideales gastronómicos y que se hallaba completamente diferenciada, por una parte de la cocina cortesana de los Austrias, y por otra parte de la cocina española popular. De la cocina tradicional española se mantuvo, casi como un símbolo, la famosa olla. La olla podrida era el plato típico español por excelencia. Con enormes variantes de cantidad y calidad, lo compartían prácticamente todas las familias españolas de la época moderna, pobres y ricos, del campo y de la ciudad, de las diferentes regiones. En palacio, la versión rica de la olla podrida era una tradición de la época de los Austrias, como muestra claramente el famoso recetario de Martínez Montañón, tradición que se conservó en el siglo XVIII. Sabemos que en tiempos de Felipe V, al menos durante la década de los años veinte, se servía a los reyes y a los infantes olla podrida todos los domingos. El cocido se hacía en palacio con los géneros más variados, 8 libras de vaca, 3 libras de carnero, una gallina, dos pichones, una liebre, 4 libras de pernil, dos chorizos, 2 libras de tocino, dos pies de cerdo, 3 libras de oreja de cerdo, garbanzos, verduras y especias.

El cambio había sido revolucionario. De comer a la española se había pasado a comer a la francesa, no sólo por el origen francés de la dinastía borbónica, sino también por el prestigio que gozaba el modelo gastronómico francés en toda Europa. Si en la corte española del siglo XVIII la influencia dominante era la francesa, por obra y gracia del rey, también fue notable la influencia italiana, por causa de las reinas, sobre todo en tiempos de Isabel Farnesio, que era italiana y lo pretendía seguir siendo en muchos aspectos y también en el culinario y, que igual que influyó tantas veces en política, lo hizo también en materia alimenticia, solicitando la presencia de platos típicos de su país natal en el menú cotidiano. Con frecuencia las reinas sentían añoranza de la comida de su tierra natal y buscaban la forma de conseguir algunos productos, así como de hacérselos preparar de la manera tradicional.

Isabel de Farnesio contó en los primeros años de su estancia en España con los servicios desvelos del abate Alberoni para complacerla, agasajándola con sus añorados platos italianos. Según escribía Alberoni al conde La Rocca el 1 de enero de 1715:

Soy admitido con la reina, que no me regatea su confianza. Con insistencia me ha encargado que provea su mesa de los suculentos embutidos italianos y de buen vino de Parma. Ayer mismo me pidió le enviase un plato de macarrones, a los que es aficionadísima ⁶⁷.

Pero la influencia italiana se mantuvo durante todo el reinado. Resulta interesante comparar los menús de 1737 y 1744, observando la forma de comer del rey, a la francesa, y la de la reina, un menú mixto, medio francés y medio italiano. Dado que el menú era un menú ceremonial, de prestigio, y que Isabel podía elegir lo que prefería, sería todavía más interesante saber lo que efectivamente comía.

Vianda del rey, lo que debería servirse según el ajuste de 1737.

Almuerzo

Un consumado, o especie de caldo sin agua alguna, compuesto de la sustancia líquida de dos gallinas, dos perdices, cuatro libras de ternera y dos de carnero.

Comida

Un chaudeau o sopa ejecutada con cuatro yemas de huevo, azúcar, canela y vino de Borgoña.

Otra sopa, asimismo con el nombre de consumado y hecha de la misma forma y con igual número de géneros que el caldo que se servía en el almuerzo de la mañana.

Un trinchero con dos pichones de nido con substancia.

Otro trinchero con mollejas de ternera esparrilladas con substancia.

Otro trinchero con mollejas de ternera cocidas con substancia.

Un asado con dos pollas de cebo.

Los mismos platos de la comida se servían para la cena.

Precio: 180 reales diarios.

⁶⁷ L. de Taxonera, *Isabel de Farnesio. Retrato de una reina y perfil de una mujer (1692-1766)*, Barcelona 1943, p. 67.

Vianda del rey. Lo que se está sirviendo en 1744.

Almuerzo

Un caldo con el citado nombre de consumado, compuesto por los mismos productos.

Comida

Un chadeau o sopa, compuesta de la misma forma.

Otra sopa, con el nombre de consumado, igual a la ya mencionada.

Un trinchero con mollejas de ternera esparrilladas con substancia.

Otro trinchero de ternera guisada en fricandau.

Un asado de un pavo y una polla, uno y otro cebados.

Un trinchero con dos perdices.

Un plato de huevos frescos con substancia.

Los mismos platos de la comida se servían a la cena.

Precio solicitado: 240 reales.

Cada tarde para merendar se le servían al rey bollos, con un precio ajustado en 6 reales diarios. Continúa igual.

Vianda de la reina. Según se ajustó en 1737.

Comida

Una sopa con una polla de cebo.

Otra sopa con dos pichones.

Un principio de un lomo de ternera.

Otro de friacandau de ternera.

Otro de seis pichones guisados.

Otro de dos pollas de cebo rellenas.

Un asado con tres pollas de cebo, un pollo y un pichón.

Una torta de crema.

Otra torta de pernil.

Un pecho de vaca.

Un trinchero con dos perdices con salsa.

Otro trinchero de una torta con dos pichones.

Otro de criadillas de carnero al tiempo y en falta de este género el que se juzgue a propósito según la estación.

Otro de costillas de carnero esparrilladas.

Otro de salchichas, supléndose la falta de este género con el que se tiene por más conducente al gusto de S.M.

Otro de asado con una polla de cebo, una perdiz, un pichón y una codorniz.

Vianda a la italiana

Dos menestras, ambas de pasta.

Un capón relleno.

Unas popietas.

Una liebre frita.

Un postre de dulce.

Para cenar los mismos platos, excepto el pecho de vaca, que era sustituido por un lomo también de vaca.

Precio: 930 reales diarios.

Vianda de la reina, tal como se servía en 1744.

Almuerzo

Un plato de huevos frescos del día, pasados por agua.

Comida

Un ganso con purea, o substancia de garbanzos y de otros diversos géneros.

Un pastel de un ánade con otros distintos géneros.

Un plato compuesto de costillas de ternera rellenas y de carnero sin rellenar todo esparrillado con substancia.

Otro plato con dos pichones rellenos o gratín, que significa pan rallado y tostado.

Otro de asado con una polla de cebo, una chocha, una perdiz, una codorniz y un chorlito.

Vianda a la italiana

Un trinchero de menestra, de pasta o fordey [?].

Otro de menestra de niochi.

Otro de un capón relleno.

Otro de unas mollejas de ternera con guisado.

Otro de popietas a la milanesa.
Otro de una perdiz en estofado con salchichón.
Otro de un postre de dulce, que se compone de una torta de arroz.

Cena

Un pavo de cebo con salsa de cebollas.
Un psalmi de dos chochas con su salsa de anchoas y alcárraras.
Una marinada de dos pollos.
Una pierna de carnero a la brasa con salsa.
Un asado de una polla de cebo, una chocha, una perdiz y una codorniz.

Vianda a la italiana

Un trinchero de menestra de polenta.
Otro de menestra, compuesto de diferentes géneros de verduras.
Otro de vaca estofada.
Otro de dos cercetas o ánades chicas con salsa.
Otro de brasolas de liebre con salsa.
Un capón a la remolada.
Un postre de dulces compuesto de rosquillas de almendras.

Precio solicitado: 1.080 reales

Aparte del servicio ordinario de la mesa real se hallaban los banquetes rituales, donde además del rey también la reina tenía especial protagonismo. Un buen ejemplo puede ser el banquete de Jueves Santo. De acuerdo con el ceremonial borgoñón y de forma simétrica y paralela a la comida de pobres servida por la Casa del rey, el mismo día de Jueves Santo la Casa de la reina servía otra comida muy semejante, a doce mujeres pobres y un niño. Igualmente abundante, la composición de la comida era muy similar a la ofrecida por el rey, diversos platos de pescado, acompañados de un plato de espinacas con pasas y piñones y, como postre, un plato de arroz con leche⁶⁸. La reina también mantenía la tradición de dar un banquete a nueve mujeres pobres el día que se celebraba la festividad de la Encarnación, el 25 de marzo. Era una forma de subrayar la importancia de su maternidad. La comida solía ser también a base de pescado, con unos principios y unos postres de frutas frescas y frutas secas⁶⁹.

⁶⁸ AGP, Fernando VI, Caja 359, y Carlos III, leg. 166.

⁶⁹ AGP, Felipe V, leg. 268; Fernando VI, Caja 359, y Carlos III, leg. 166.

La tendencia general durante el reinado de Felipe V fue a aumentar la planta de criados que servían en palacio, a veces hasta extremos exagerados. En tiempos de Fernando VI, se produjo la gran reforma del marqués de la Ensenada, en 1748, sin duda alguna la más importante del siglo, que supuso un sustancial aumento del control estatal y un duro golpe para la autonomía económica y gubernativa de los altos oficiales de palacio. Como resultado, en 1749, se estableció una nueva planta de criados y se dio un reglamento interno sobre la organización de la Corte, que trataba de poner orden en algunos puntos ⁷⁰.

En el tema alimentario no hubo cambios muy notables. Se mantuvo la misma costumbre de comer conjuntamente los reyes. Igual que su padre Fernando VI no se separaba nunca de doña Bárbara de Braganza. Aunque comían juntos, cada uno elegía su propio menú, de acuerdo con sus gustos y preferencias. Sabemos, por ejemplo, la afición de la reina a las batatas: “Por las batatas que por dicho oficio se le sirven diariamente a la reina 3 rs”.

El afrancesamiento continuó, con muy pocas influencias portuguesas. En 1746 Hervé y Levegué eran ayudas de la real cocina de boca de la reina, con honores de jefe de las reales viandas. Después ambos ascendieron a jefes. Mateo Hervé continuó como jefe de la real cocina de boca de la reina durante todo el reinado de Fernando VI en la corte real de Madrid, pero Levegué se fue con Isabel Farnesio al Real Sitio de La Granja, como jefe de la cocina de boca de la reina viuda ⁷¹. El segundo jefe de la cocina de Isabel Farnesio fue José Jacquemard, desde su llegada procedente de Francia en 1757, hasta el fallecimiento de la reina en 1766. Levegué fue sustituido en Madrid por Juan Bautista Blancard. Durante los años del reinado de Fernando VI, como en el reinado anterior, siguió la cocina de la Casa de la reina sirviendo también al rey y al resto de la familia real.

Al acceder al trono Carlos III, muy amante del orden y del ahorro, decidió reorganizar y simplificar la planta de criados, mucho más cuando al fallecer la

⁷⁰ M^a Á. Pérez Samper, “La alimentación en la corte española del siglo XVIII”, en *Cuadernos de Historia Moderna*, Anejo II: C. Gómez-Centurión (ed.), *Monarquía y Corte en la España Moderna*, Madrid 2003, pp. 153-197.

⁷¹ AGS, Gracia y Justicia, leg. 902. Casa de Isabel Farnesio.

reina María Amalia de Sajonia al poco de llegar a España, y no tener intención el monarca de contraer nuevo matrimonio, carecía de sentido mantener la Casa del rey y la Casa de la reina por separado, lo que permitía suprimir los servicios duplicados. En 1761 se organizó una nueva Planta de criados de la Real Casa en general, uniendo las Casas del rey y de la reina. En la “Ordenanza y reglamento que S.M. mandó observar desde 1 de marzo de 1761”, Carlos III ponía de manifiesto sus intenciones:

La buena armonía y método que deseo establecer para la servidumbre de mi Real Casa la del príncipe, infante e infantas en sola una familia, excusando por este medio superfluidades que contribuyen más que al decoro a la confusión que en todas materias es perniciosa me ha movido resolver unir la familia que servía la Casa de la reina, mi muy cara y amada esposa, a la mía, quedando en una sola para que indistintamente sirvan y desempeñen unos oficios todas las funciones y demás servidumbres que puedan ofrecerse con la puntualidad y esplendor que conviene y en su consecuencia he mandado formar el reglamento de sueldos y ordenanza ⁷².

La nueva Planta de criados se había simplificado notablemente. La racionalización tan buscada por el absolutismo ilustrado había llegado también a la organización de la servidumbre del Palacio Real. Aunque se mantuvo la vieja tradición de la etiqueta borgoñona, tan característica de la Monarquía española, Carlos III, hombre de gustos sencillos, a pesar de hallarse muy imbuido de la majestad de su realeza, impuso sus criterios. Tenía una gran preocupación por el control del gasto y por el ahorro ⁷³.

Al comenzar el reinado de Carlos III eran los dos cocineros de Fernando VI, Hervé y Blancard, los jefes de la real cocina de boca de la Casa de la reina. Tras la gran reforma de 1761 se produjeron algunos cambios. Los nuevos cocineros fueron Antonio Catalán y Juan Tremovillet, que habían sido enviados desde París por el embajador Masones en 1753, y llevaban ya varios años sirviendo en las cocinas reales españolas ⁷⁴. Pero el rey dio orden de que los criados que no se hallasen comprendidos en la nueva Planta de 1761 se alternasen

⁷² AGP, Carlos III, leg. 507.

⁷³ AGP, Carlos III, leg. 507.

⁷⁴ AGP, Histórica, Caja 10441, n° 2.

en el servicio, por lo cual Mateo Hervé, que había sido cocinero jefe de la Casa de la reina, continuó como jefe de la cocina de boca, con honores de veedor de viandas hasta su fallecimiento en 1778. Fue necesaria entonces una renovación, pues Tremovillet también había fallecido el año anterior y Catalán se hallaba ausente de la corte. El rey nombró al candidato que ocupaba el primer lugar de la terna, Pedro Luis Concedieu. Concedieu permanecería muchos años más al servicio del rey como jefe de la cocina de boca, primero con Carlos III, después con Carlos IV ⁷⁵.

Carlos III, al convertirse en rey de España, siguió el mismo estilo de los reinados anteriores, pero la muerte temprana de la reina María Amalia de Sajonia en 1760 cambió la etiqueta y el rey comía solo, aplicándose al servicio un ritual más sencillo, aunque se mantenían costumbres cortesanas tradicionales, como la de la genuflexión de los gentilhombres al presentar los platos o la copa al monarca.

La misma influencia italiana de tiempos de Felipe V e Isabel Farnesio, existiría también en el reinado de Carlos III, que había vivido largos años en Italia. La reina María Amalia de Sajonia se trajo con ella desde Nápoles a su cocinera favorita, Mariana Silna. Pero al morir la soberana prematuramente, su cocinera se retiró a Italia en 1761, con el sueldo y la pensión que gozaba, que era de 3.000 reales anuales, libres del derecho de la media annata ⁷⁶.

Al margen de la racionalización y de la economía, continuaban existiendo cocineros especiales, para satisfacer los caprichos del gusto regio. Caso interesante es el de Francisca Sánchez, cocinera de regalo de la reina madre, Isabel de Farnesio, y luego de la princesa de Asturias, María Luisa de Parma. Uno de los platos que se encargaba de preparar para la princesa era el típico cocido. En el año 1778 se pagaban 90 reales diarios, por tres cocidos, a 30 reales cada uno. Continuó muchos años al servicio de palacio, siguiendo a la corte en sus jornadas en los Reales Sitios y en su viaje a Barcelona. Falleció en 1807 a los sesenta y cuatro años ⁷⁷.

El prestigio de la corte, sumado al de la alta gastronomía francesa de la época, hizo que cambiaran las costumbres culinarias españolas, pues el modelo trató de ser emulado por las clases más elevadas de la sociedad y ejerció una

⁷⁵ AGP, Histórica, Caja 247, n° 15.

⁷⁶ AGP, Histórica, Caja 10004.

⁷⁷ AGP, Histórica, Caja 95937.

indudable influencia en el paulatino afrancesamiento de la alta cocina española, llegando primero a las mesas nobles y después a las mesas burguesas. Sólo a finales de siglo, especialmente en el reinado de Carlos IV, se aprecia una notable españolización de la cocina de la Corte.

Tras el austero reinado de Carlos III, el reinado de Carlos IV y María Luisa de Parma introdujo en la corte un nuevo estilo algo más informal y relajado y algunas novedades. Según comenta el Barón de Bourgoing, “Carlos IV, más sencillo aún que su padre, aligeró el ceremonial”⁷⁸. Los reyes, siguiendo la costumbre establecida por Felipe V, sólo interrumpida por la larga viudedad de Carlos III, comían juntos y se les servía el mismo menú para los dos. La contrata general con los cocineros jefes, entonces Pedro Luis Concedieu y Antoine Leclair, presentada el 13 de diciembre de 1789 y aprobada por el rey el 10 de enero de 1790, puede dar idea de la alimentación regia.

Vianda del rey y reina.

Comida: Dos sopas: 1 de puré de tres perdices, 1 de clara guarnecida de granadenes y boconotes. Ocho trincheros: 1 de pastelitos de salpicón, 1 de filetes de cuatro perdigones con trufas, 1 de filetes de dos pavos a la Conti, 1 de tapa de ternera en pan de bresolas en atos, 1 de filetes de cuatro pollas al improntu, 1 de filetes de cuatro gazapos a la italiana, 1 de capón a la financiére, 1 de mollejas de ternera en granadenes a la mayance. Dos entradas: 1 de pavo relleno de macarrones, pernil y salchichón, 1 de pierna de ternera con gelatina al aspique. Asado: 1 de dos pollas de cebo y dos pollos. Dos postres: 1 de huevos moles con vizcochos, 1 de panecitos a la duquesa con jalea de grosella.

Cena. Dos sopas: 1 de panetela con una gallina, 1 de clara con una gallina. Siete trincheros: 1 de filetes de cuatro pollas en eperlán, 1 de tapa de ternera a la Choisi con espinacas, 1 de filetes de cuatro gazapos salteados con trufas, 1 de mollejas de ternera en ragú mezclado, 1 de polla cocida de cebo a la jardinera, 1 de filetes de cuatro perdigones a la puré de perdigones, 1 de tortillitas a la cartuja de filetes de tres pollas mezclados. Dos entradas: 1 de lomo de ternera asado, 1 de pavo mechado y asado. Asado: 1 de dos pollas de cebo y dos pollos. Dos postres: 1 de folletase, 1 de gatos (gateaux) a la Magdalena⁷⁹.

⁷⁸ J. García Mercadal, *Viajes de extranjeros por España...*, II, p. 953.

⁷⁹ AGP, Carlos IV, leg. 16.

En tiempos de Carlos IV, la comida de palacio seguía claramente el estilo de la alta gastronomía cortesana, internacional y cosmopolita. Todavía con fuerte influencia francesa, prosiguió la influencia gastronómica italiana, como continuación de la costumbre familiar y por influencia de María Luisa de Parma, también de origen italiano. Pero se produjo una progresiva “españolización”. Dato significativo fue el ascenso de cocineros españoles a los puestos principales del oficio de cocina, como Manuel Rodríguez y Gabriel Álvarez ⁸⁰, o como Juan Martínez, cocinero de regalo de la reina ⁸¹.

En el menú lo popular no estaba del todo ausente. Buena prueba eran los tradicionales cocidos, que tenían fuerte raigambre en la cocina española de todas las clases sociales y que también se servían a la familia real. Había además ocasiones extraordinarias en que la aproximación a lo popular era todavía más consciente y marcada, fenómeno característico del ambiente “casticista” de la época. Con ocasión de la visita real a Barcelona en 1802 el Barón de Maldá, muy orgulloso, recoge la anécdota de que los reyes quisieron probar platos típicos catalanes, preparados al estilo más popular y tradicional:

Entre las vâries coses que es van notant en les amables preudes, usos i costums de Ss. Rs. Ms. és digne de notar-se la particularitat d'haver volgut menjar viandes del país, guisades a la catalana i ab cassoles de terrissa, que seria gust veure aquell aparato a la vista dels cortesans, no acostumats a veure sinó plats i demés servei de taula de plata i or, ab les primoroses vaixelles que sabem tenen nostres monarques. I sent més saludable lo cuinar ab cassoles que ab eines de metals, ja que la moda tot ho adopta, deuria també aquesta ser adoptada, com a més profitosa i útil a la salut.

Crec que lo patriarca tingué l'encàrrec dels guisados, que diuen foren de perdius ab suc de perdiu, ab sa punta de llimones, i algun estofat a la catalana, guisados no coneguts dels castellans, que tot ho fan ab l'ajo i la pimienta, sense saber qual sia bon menjar. Ara diuen que també provaran, Ss. Ms., les tripes a la catalana, ab son alioli, en què s'hi assenta bé lo trago; mostrant Ss. Rs. Ms., ab esta conducta, lo molt que gusten o apreuen est país, pués fins gusten de nostres viandes, naturalitzant-se, si se pot dir, ab l'aprecciò que fan de nosaltres ⁸².

⁸⁰ AGP, Carlos IV, leg. 4632.

⁸¹ AGP, Carlos IV, leg. 4635.

⁸² Baró de Maldá, R. d'Amat i de Cortada, *Calaix de Sastre*, VI: 1802-1803, Barcelona 1994, p. 122.

Tanto por sus contenidos, como por su puesta en escena, la alimentación de las reinas de España en la edad moderna puede resultar muy ilustrativa tanto de la personalidad de cada una de ellas como de la significación de la Monarquía y de la forma de encarnarla las figuras femeninas a lo largo del tiempo, y puede aportar información interesante también sobre la organización de la corte, el orden del servicio y el sentido del ceremonial y la etiqueta, y sobre las relaciones entre diversas cortes en el tema concreto de la cocina y de la mesa. Aunque la alimentación es una necesidad vital de todo ser humano, a lo largo de la historia se ha convertido en una sofisticada construcción cultural, que llegó a su máxima expresión simbólica en la corte. En el caso que nos ocupa no comía una mujer, comía una reina, una reina de España, en una época en que la Monarquía española constituía un referente universal.